ITEM #0332739



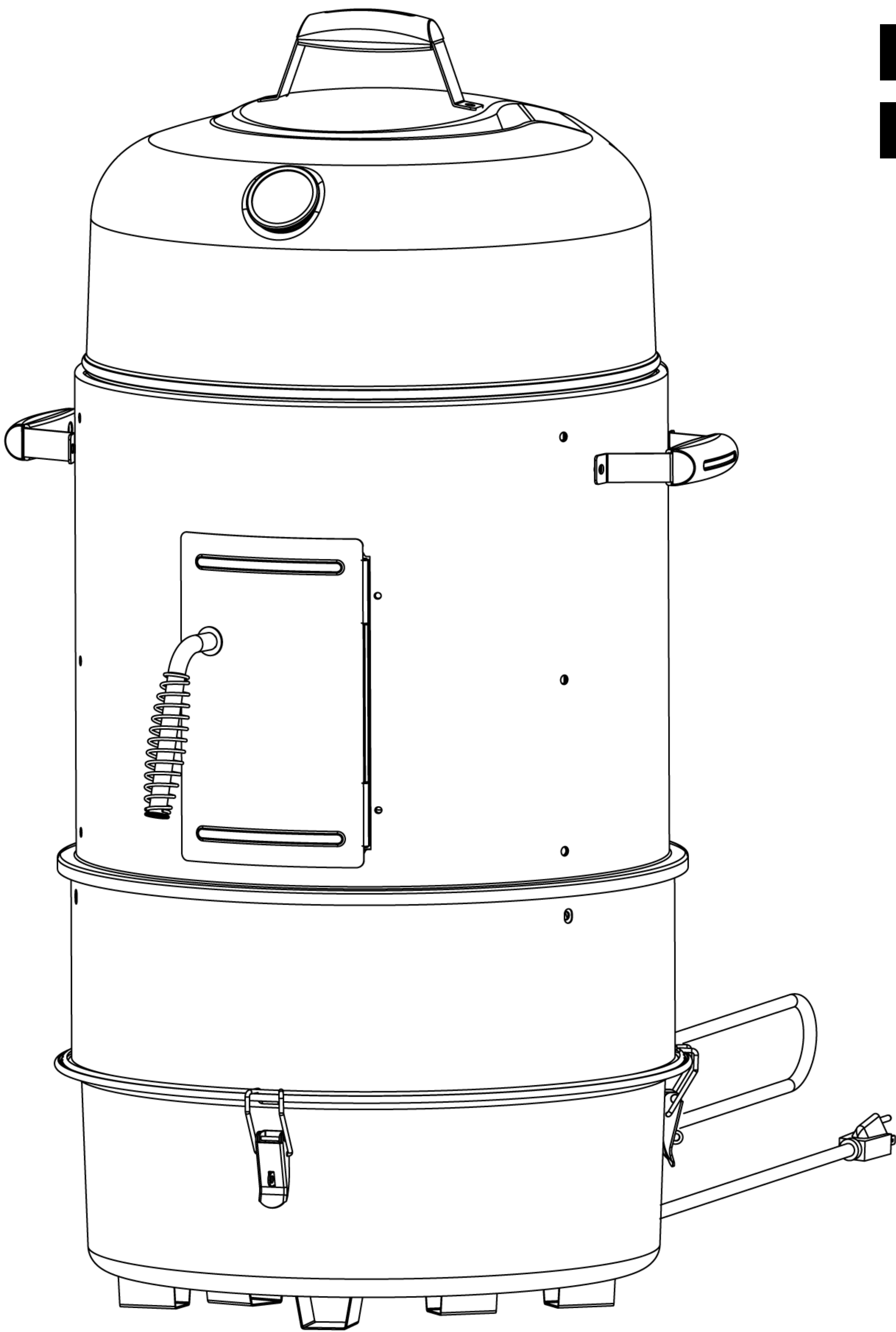
Master Forge and M Design® is a registered trademark of LF, LLC. All rights reserved.

OUTDOOR ELECTRIC SMOKER/GRILLER

MODEL #EBC1102L

Français p. 18

Español p. 35



FOR HOUSEHOLD USE ONLY



ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number ________________________ **Purchase Date** ________________



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-800-963-0211, 8 a.m. - 6 p.m., Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., Friday, EST.

TABLE OF CONTENTS

WARNING

For Outdoor Use Only (outside any enclosure)

WARNING

1. **Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.**
2. **Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**
3. **Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.**
4. **This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.**
5. **Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.**
6. **Follow all warnings and instructions when using the appliance.**
7. **Keep this manual for future reference.**

DANGER

Never operate this appliance unattended.

WARNING

1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **When cooking with oil/grease do not allow the oil/grease to exceed 350ºF (176.5ºC). Do not store or use extra cooking oil in the vicinity of this or any other appliance.**

DANGER

Do NOT use electric grill for indoor cooking or heating. NOT to be used in or on boats or recreational vehicles.

Save these instructions for future reference. If you are assembling this unit for someone else, give this manual to him or her to read and save for future reference.

SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate, or install the product. If you have any questions regarding the product, please call customer service at 1-800-963-0211, 8 a.m. - 6 p.m., Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., Friday, EST.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.

2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or heating element in water or other liquids.

4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.

9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the control to “OFF”, then remove plug from wall outlet.

12. Do not use appliance for anything other than intended use.

13. Use only on properly grounded outlet.

14. Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.

15. Longer detachable power-supply cords or a grounding type 3-wire extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

16. If a longer detachable power-supply cord or a grounding type 3-wire extension cord is used:

a. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

b. The cord should be arranged so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

17. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

WARNINGS AND CAUTIONS:

- This smoker/grill is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- For residential use only. This smoker/grill is NOT for commercial use.
- This smoker/grill is not intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- This smoker/grill is safety certified for use in the United States only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.
- Do NOT operate, light or use this appliance within ten (10) feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.
- Apartment Dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using an electric smoker/grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten (10) foot (3.05 m) clearance from any structure. Do not use on or under balconies.
- This smoker/grill is for use with electricity.
- This is not a tabletop smoker/grill. Therefore, do not place this smoker/grill on any type of tabletop surface.
- Do not use 16 gauge extension cords. Damage to household wiring and/or fire could result.
- ELECTRIC SHOCK CAN KILL OR RESULT IN SERIOUS INJURY. TO PREVENT ELECTRICAL SHOCK:
  a. Use only with GFI (Ground Fault Interrupter) protected circuit.
  b. Do not use smoker/grill when raining.
  c. To prevent smoker/grill from being splashed or falling into water, do not use smoker/grill within ten (10) feet (3.05 m) of pool, pond or other body of water.
  d. Keep smoker/grill and electric controller dry and out of rain when not in use.
  e. Do not operate smoker/grill with an electric controller that has a damaged cord, plug, or metal probe. Use only the controller provided. The replacement controller shall be that specified by the manufacturer.
  f. Never remove grounding plug, or use with an adapter to two prongs.
  g. Keep electric plugs off ground, and dry.
  h. In case of fire, turn controller OFF, unplug smoker/grill from outlet and allow fire to burn out. Do not use water to put out a fire in this or any other electrical appliance.
  i. Do not use water or other liquid spray to clean smoker/grill without first unplugging electric controller and removing heating element.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer’s ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- Never use charcoal, lighter fluid, gasoline, kerosene or alcohol with this product.
- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- Do not use in an explosive atmosphere. Keep smoker/grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- If using flavored wood follow instructions on flavored wood packaging.

  Note: Most fruit or nut tree wood may be used for smoke flavoring, such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite. Use wood chunks/sticks 3 in. to 4 in. long and 1 in. to 2 in. thick.

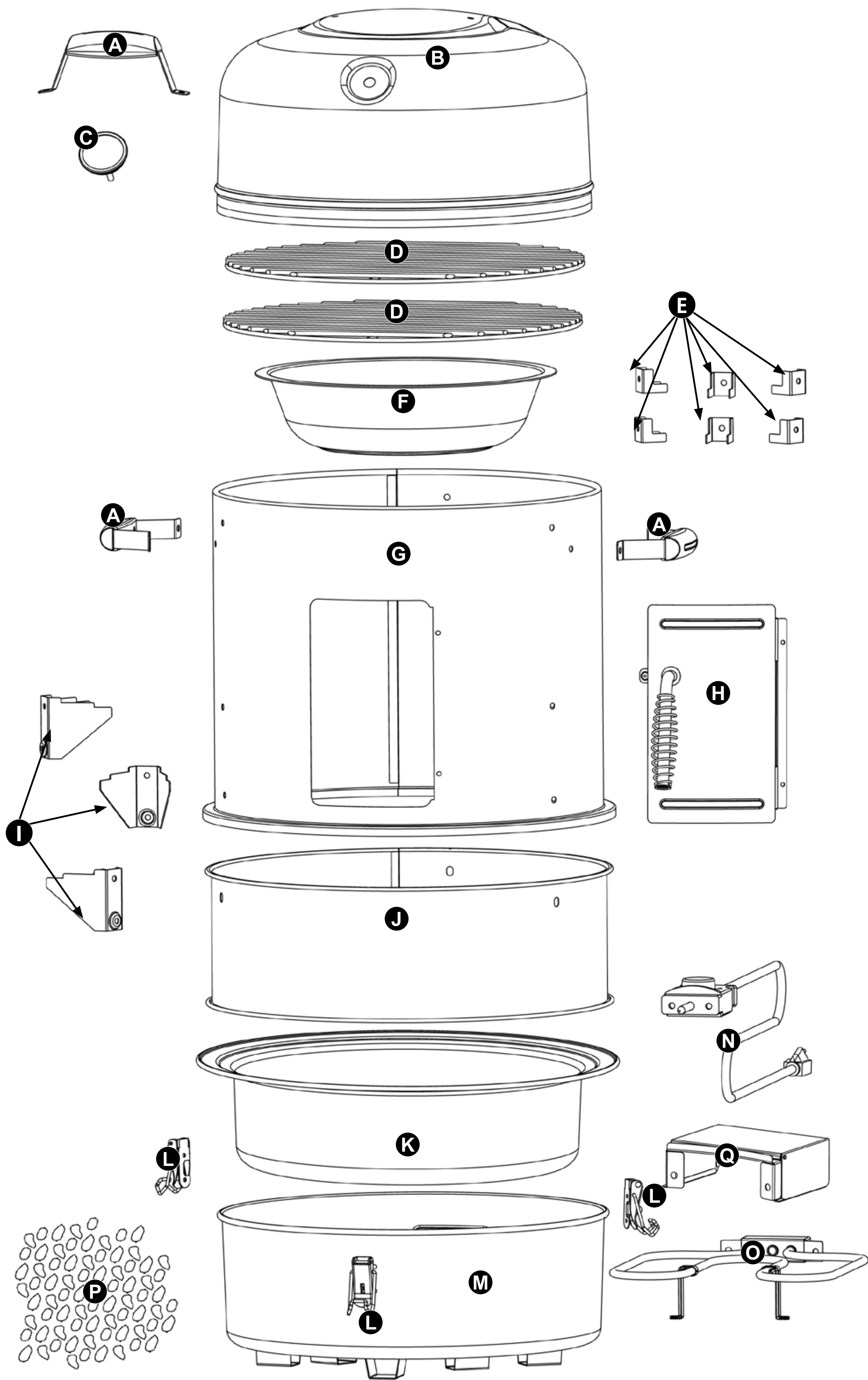
  Note: Unless the wood is still “green,” soak the wood in water for 20 minutes prior to use, or wrap each piece in foil and tear several small holes in the top of the foil to produce more smoke and prevent the wood from burning too quickly.
- Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 36 inches (91.4 cm). Do not use this appliance under any type of overhang or roof.
- Do not alter smoker/grill in any manner. Any alteration will void your warranty.
- Do not use the smoker/grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- Do not build this model of smoker/grill in any built-in or slide in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.

SAFETY INFORMATION

- This smoker/grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis. Clean and inspect the temperature control assembly / electric cord before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear or cuts, the temperature control assembly / electric cord must be replaced prior to the appliance being put into operation.
- Use only the manufacturer’s factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous and will void your warranty.
- Use only the controller provided. The replacement controller shall be that specified by the manufacturer.
- Use only Ovis Enterprises Int’l Co., LTD, model OPT-001, cord type SJTOW, temperature controlling plug.
- Do not operate this appliance without reading “Operating Instructions” in this manual.
- Do not touch metal parts of smoker/grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- Never touch grates to see if they are hot.
- Do not install or use in or on boats or recreational vehicles.
- When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- Do not use smoker/grill in high winds.
- Never lean over the smoker/grill when lighting.
- Do not leave a lit smoker/grill unattended, especially keep children and pets away from smoker/grill at all times.
- Do not leave smoker/grill unattended while preheating or burning off food residue on high. If smoker/grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.
- Do not place empty cooking vessels on the appliance while in operation.
- Use caution when placing anything on the smoker/grill while the appliance is in operation.
- Do not attempt to move smoker/grill when in use. Allow the smoker/grill to cool (about 45 min.) before moving or storing.
- Always open smoker/grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within smoker/grill can severely burn you.
- Do not use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
- Always place your smoker/grill on a hard, non-combustible level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- Keep all electrical cords away from a hot smoker/grill.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- After a period of storage and/or nonuse, inspect the controller and electrical cord for any abrasion, wear or cuts.
- Make sure electric pan is securely and completely in place before using the smoker/grill.
- Do not move smoker/grill while water pan contains liquid.
- Always use the water pan designed for this smoker/grill.
- Do not allow water in water pan to completely evaporate while smoker/grill is in use. Check water pan at least every 2 hours and add water if level is low. Add water per “Adding Additional Water” section in this manual.
- Do not remove water from water pan once food is removed. Allow smoker/grill to cool and water to evaporate.
- Before smoker/grill can be left unattended:
  a. Smoker/grill must be cool.
  b. Temperature control assembly / electric cord must be OFF and unplugged from outlet.
- Use caution when lifting or moving cooled smoker/grill to prevent strains and back injuries.
- Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- Use protective gloves when assembling this product.
- Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
- Never cover entire cooking area with aluminum foil.
- Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and are surface marked with suffix letters “W” and with a tag stating “Suitable for Use with Outdoor Appliances.”
- Connections from your smoker/grill to an extension cord should be kept dry and off the ground.
- Store products indoors when not in use – out of the reach of children.
- Do not clean this product with a spray water or the like.
- Never add water or other liquids into electric pan.
- Never use or connect smoker/grill to electrical outlet when water or other liquids are in the electric pan.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Outdoor electric smokers/grills:
  a. Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
  b. Use only on properly grounded outlets.
- Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

California Proposition 65: Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.
California Proposition 65: Wash your hands after handling this product.

PACKAGE CONTENTS



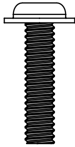
Part	Description	Quantity
A	Handle	3
B	Lid	1
C	Temperature Gauge	1
D	Cooking Grid	2
E	Cooking Grid Support	6
F	Water Pan	1
G	Upper Smoker Body	1
H	Door	1
I	Water Pan Support	3
J	Lower Smoker Body	1
K	Electric Pan	1
L	Lock	3

Part	Description	Quantity
M	Bottom Bowl	1
N	Temperature Control Assembly / Electric Cord	1
O	Heating Element*	1
P	Lava Rock	1
Q	Temperature Control Assembly / Electric Cord Cover	1

*Pre assembled

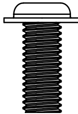
HARDWARE CONTENTS (SHOWN ACTUAL SIZE)

AA



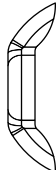
M4 x 15 mm Screw
Qty. 10

BB



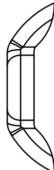
M5 x 12 mm Screw
Qty. 18

CC



M4 Wing Nut
Qty. 8

DD



M5 Wing Nut
Qty. 18

PREPARATION

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and diagram above. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product. Contact customer service for replacement parts.

For Easiest Assembly:

- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard, level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back and fully tighten all hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your product.

Estimated Assembly Time: 30 minutes

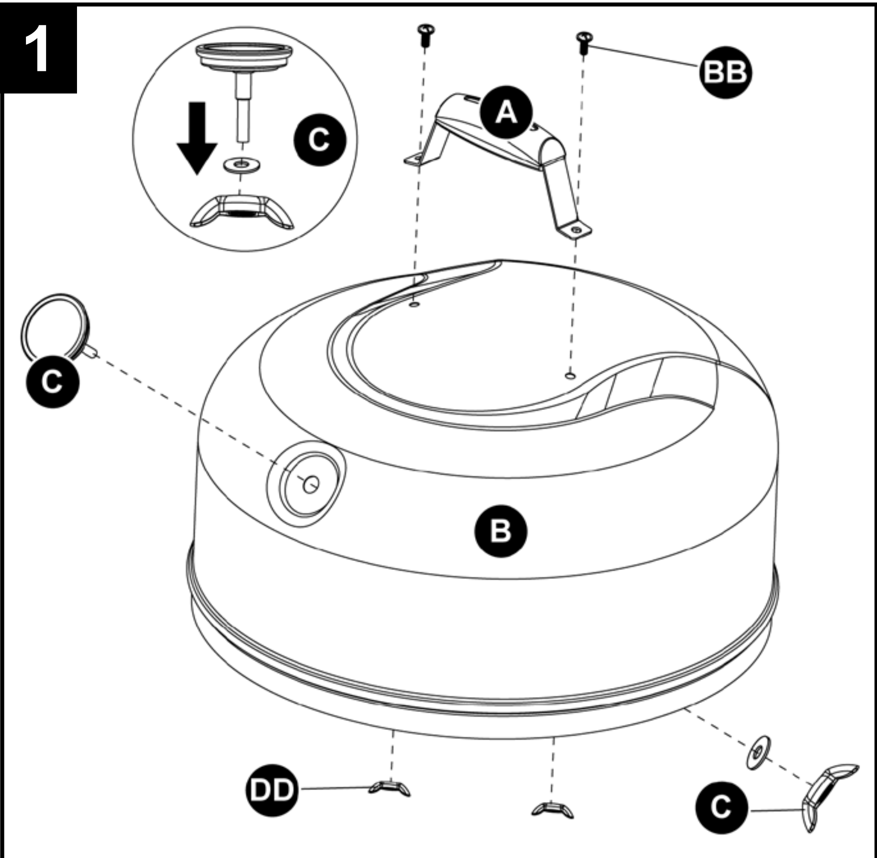
Tools Required for Assembly (Included): No. 2 Phillips Head Screwdriver

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Attach temperature gauge (C) to lid (B) using one wing nut (C).
   Attach handle (A) to lid (B) using two screws (BB) and two wing nuts (DD).

Hardware used

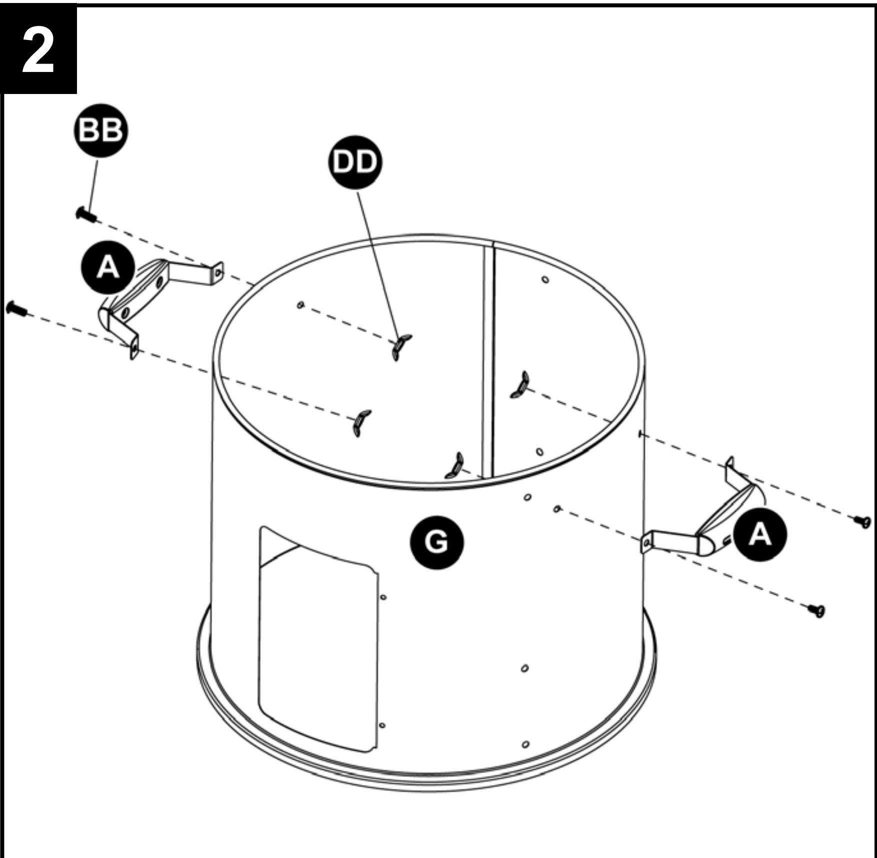
BB	M5 x 12 mm Screw		x 2
DD	M5 Wing Nut		x 2



2. Attach handles (A) to upper smoker body (G) using four screws (BB) and four wing nuts (DD).

Hardware used

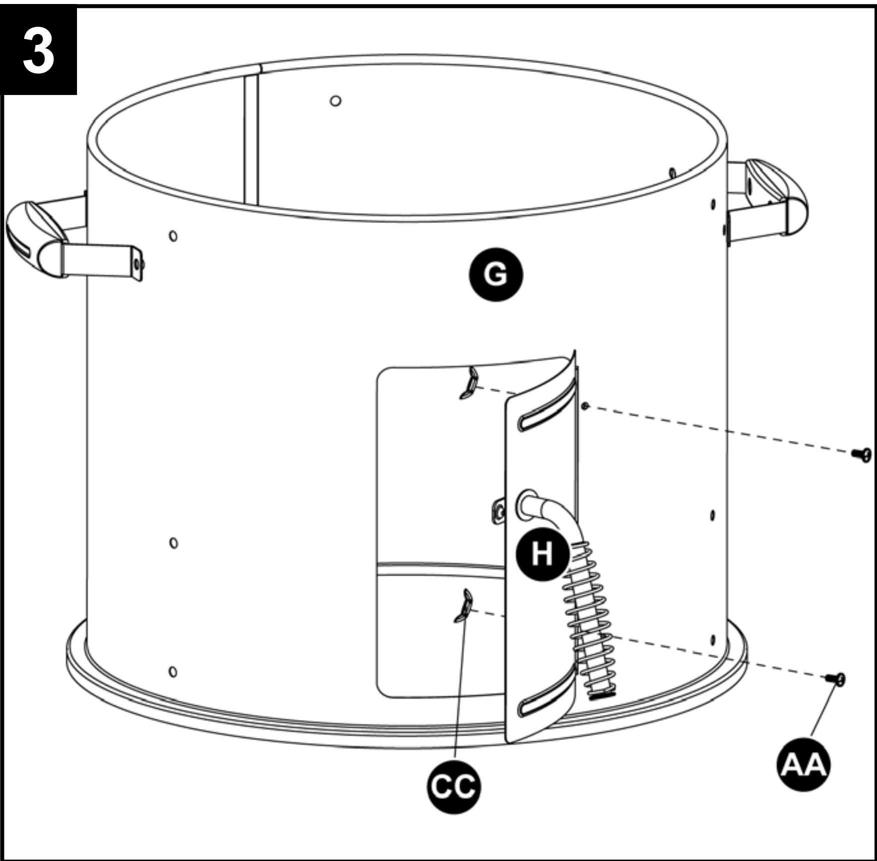
BB	M5 x 12 mm Screw		x 4
DD	M5 Wing Nut		x 4



3. Attach door (H) to upper smoker body (G) using two screws (AA) and two wing nuts (CC).

Hardware used

AA	M4 x 15 mm Screw		x 2
CC	M4 Wing Nut		x 2

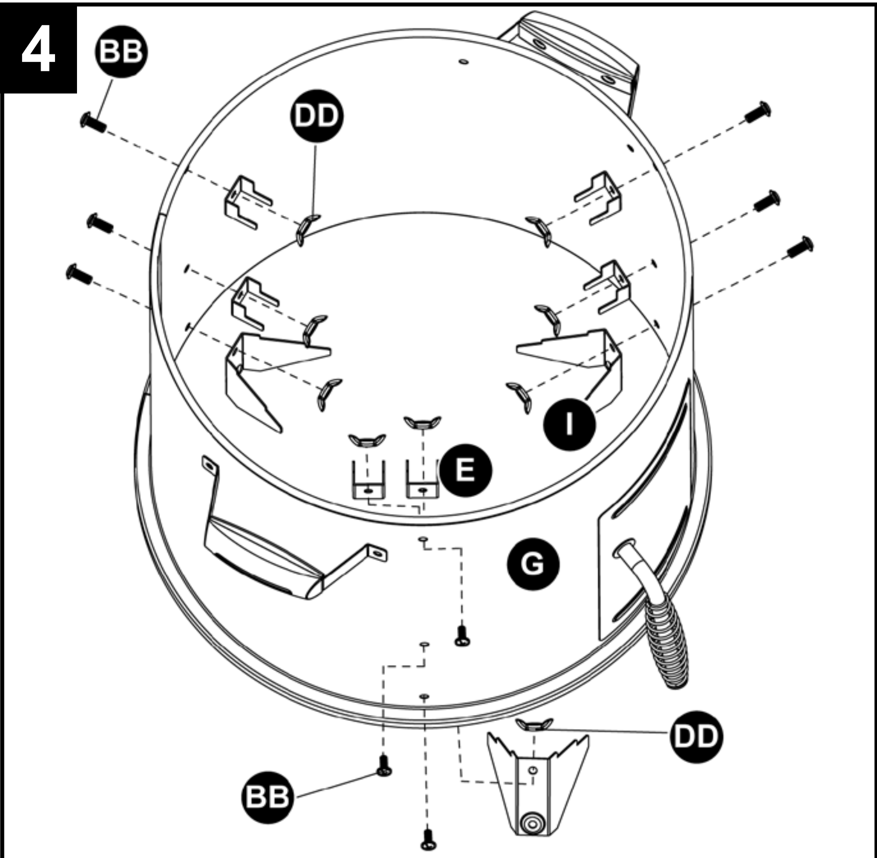


4. Attach water pan supports (I) to upper smoker body (G) using three screws (BB) and three wing nuts (DD).

   Attach cooking grid supports (E) to upper smoker body (G) using six screws (BB) and six wing nuts (DD).

Hardware used

BB	M5 x 12 mm Screw		x 9
DD	M5 Wing Nut		x 9



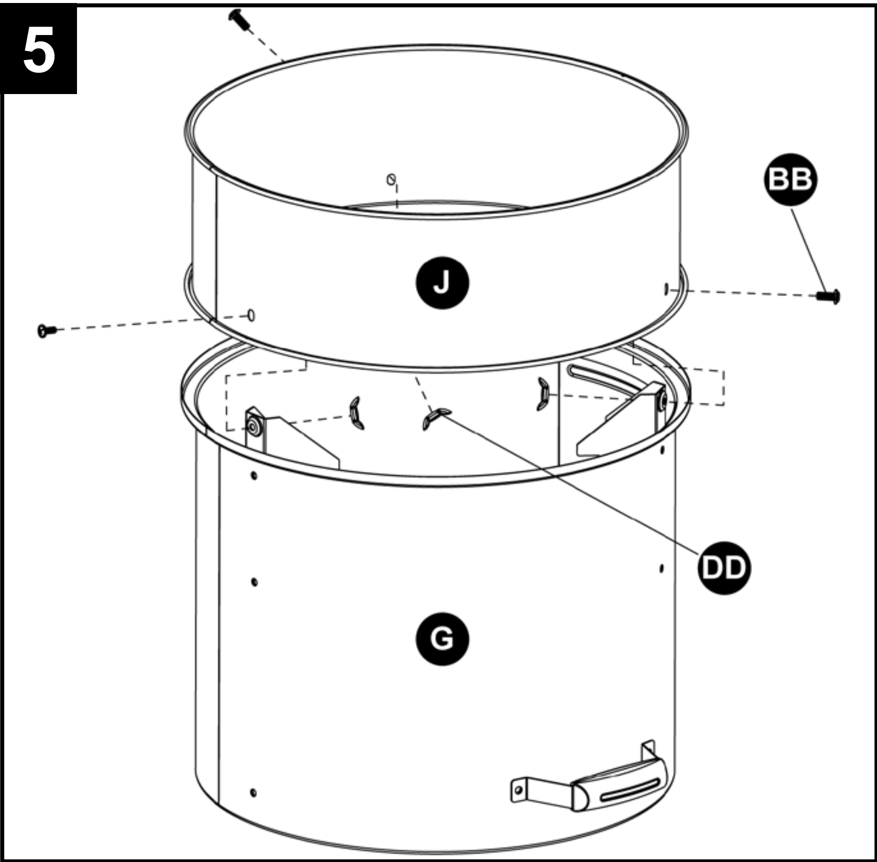
5. Flip the upper smoker body (G) upside down.

   Attach lower smoker body (J) to upper smoker body (G) using three screws (BB) and three wing nuts (DD).

   Turn assembled smoker body right-side up.

Hardware used

BB	M5 x 12 mm Screw		x 3
DD	M5 Wing Nut		x 3

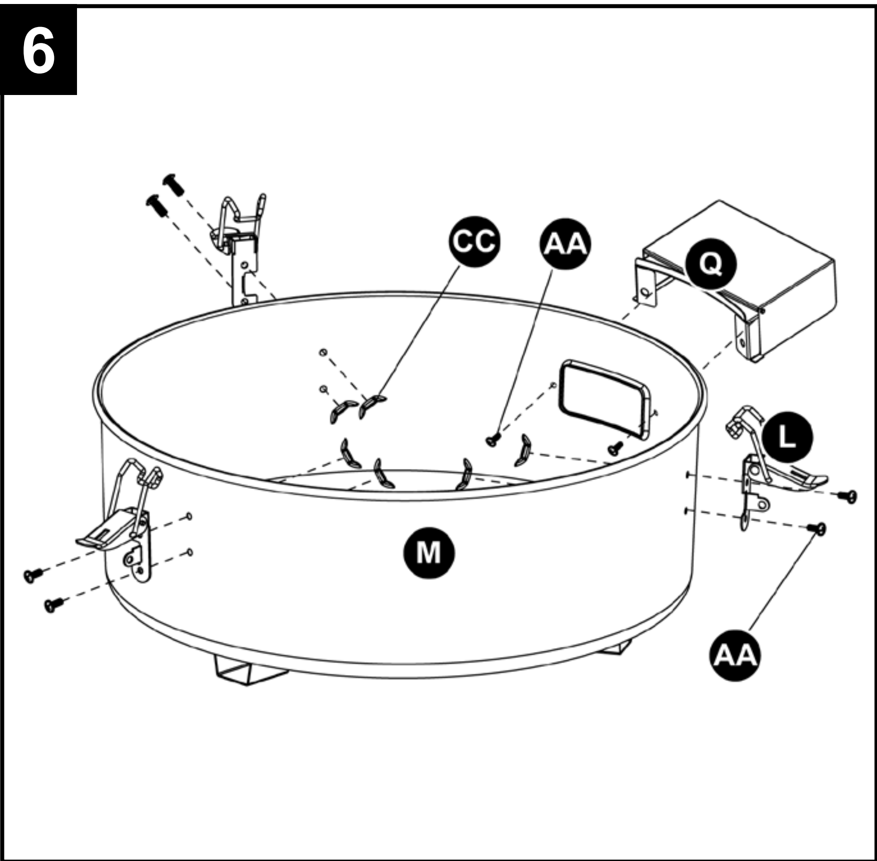


6. Attach temperature control assembly / electric cord cover (Q) to bottom bowl (M) using two screws (AA).

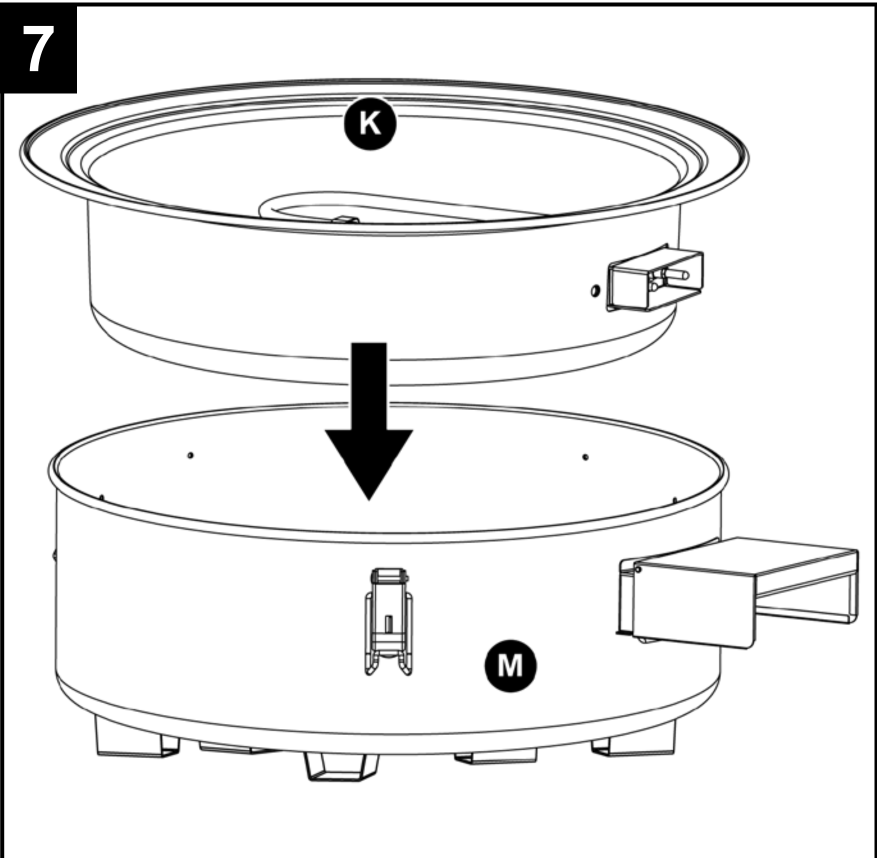
   Attach locks (L) to bottom bowl (M) using six screws (AA) and six wing nuts (CC).

Hardware used

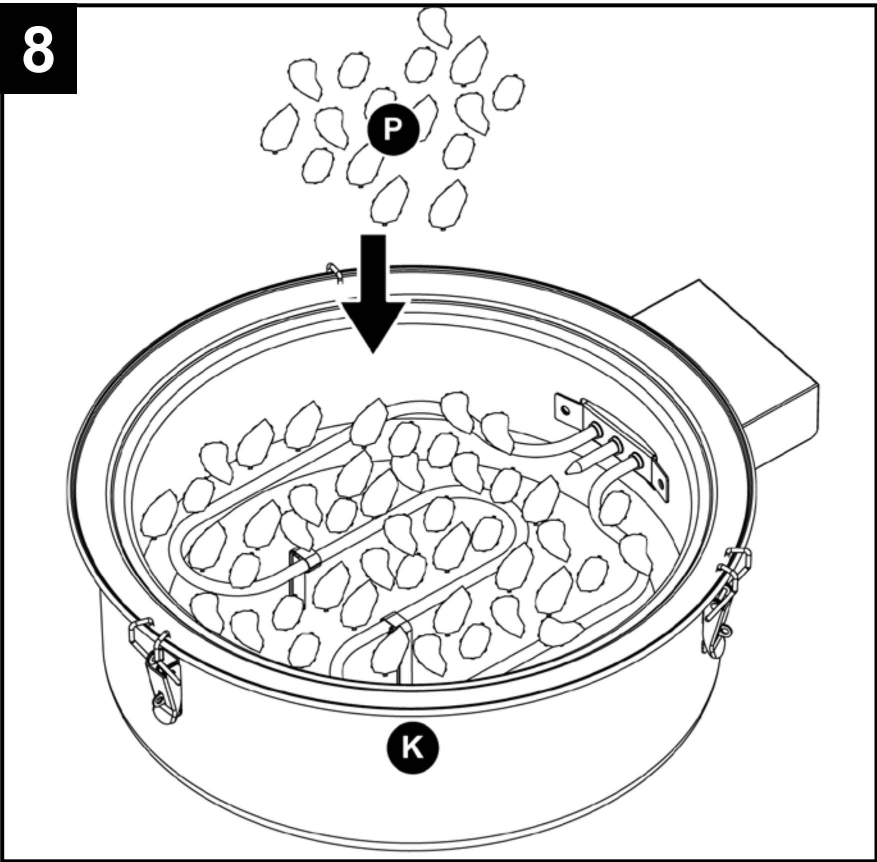
AA	M4 x 15 mm Screw		x 8
CC	M4 Wing Nut		x 6



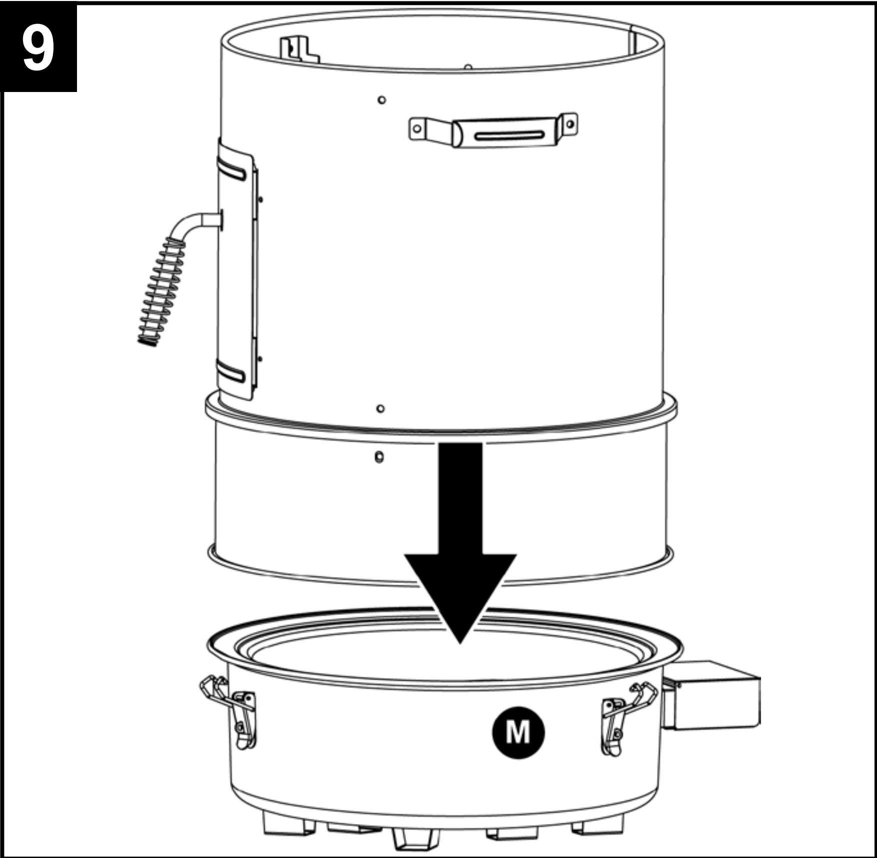
7. Insert the electric pan (K) into the bottom bowl (M).



8. Place lava rocks (P) into electric pan (K).



9. Place smoker body onto bottom bowl (M).

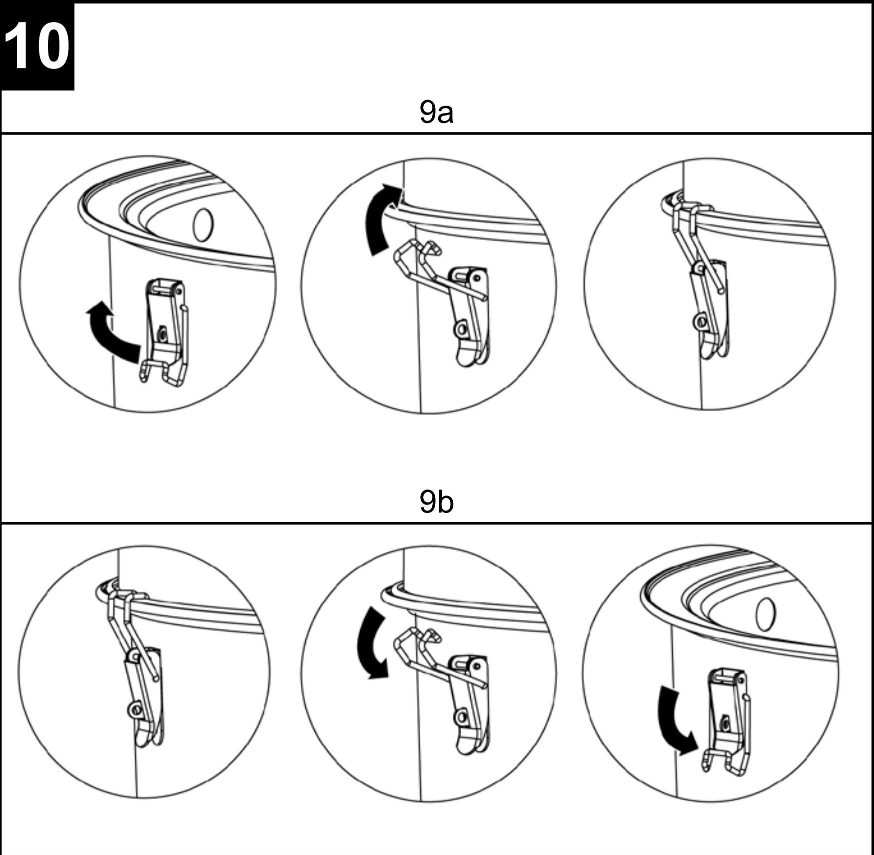


10. **To lock the smoker/grill:**

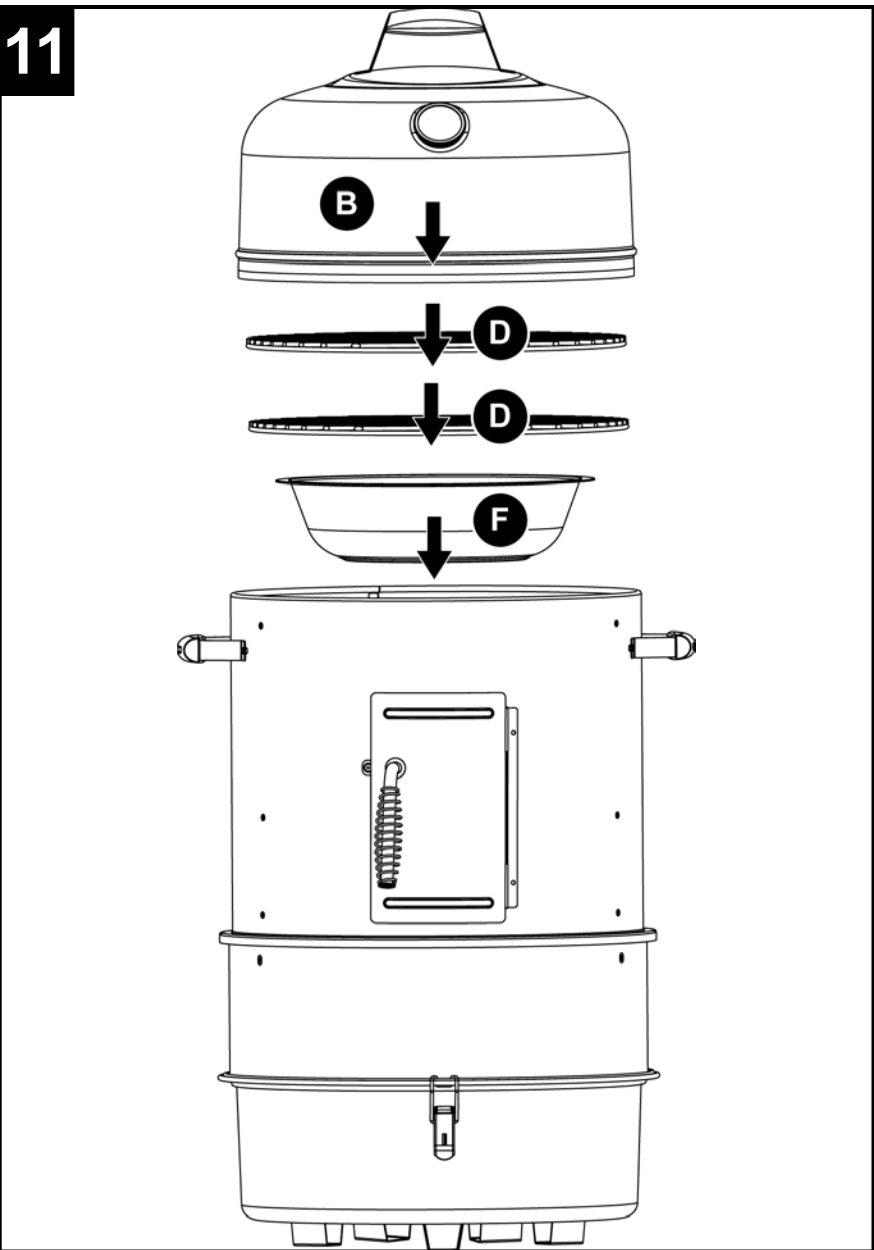
Close the lid. Slide the lock forward, till the sides of the lock cover the lid and bottom bowl. See 9a.

To unlock the smoker/grill:

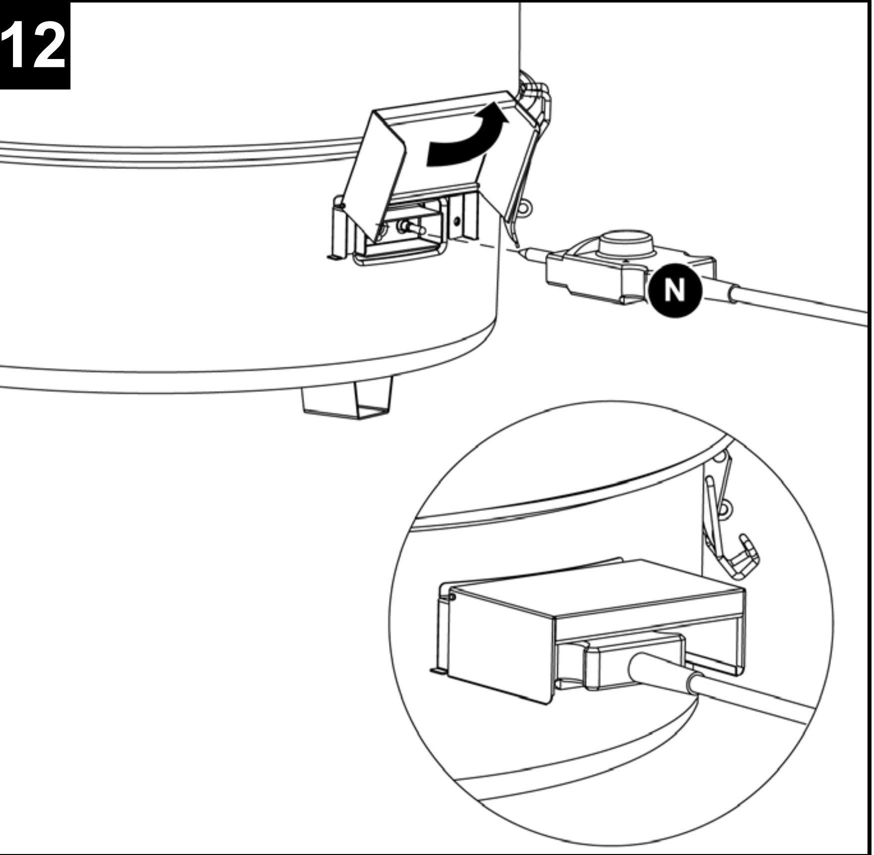
Slide the lock backwards, till the lock stops, or both sides of the lock are free from the lid and bottom bowl. See 9b.



11. Insert the water pan (F) and cooking grids (D) into smoker body. Place the lid (B) onto smoker body.



12. Insert the temperature control assembly / electric cord (N) into the heating element (O).



CAUTION



Always place your smoker/grill on a hard, non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.

CAUTION



Do not use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.

CAUTION



Position smoker/grill to prevent smoke from entering house through open doors or windows.

CAUTION

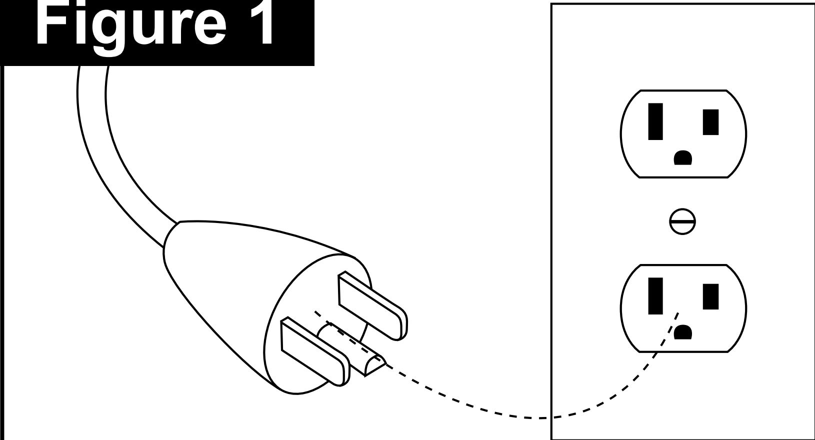


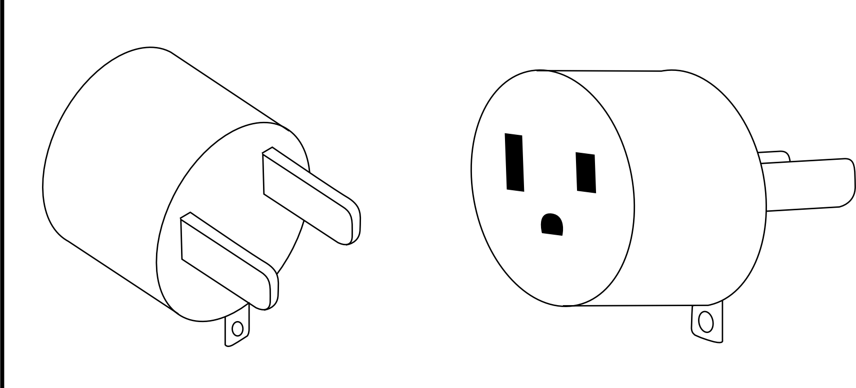
Do not use in high winds.

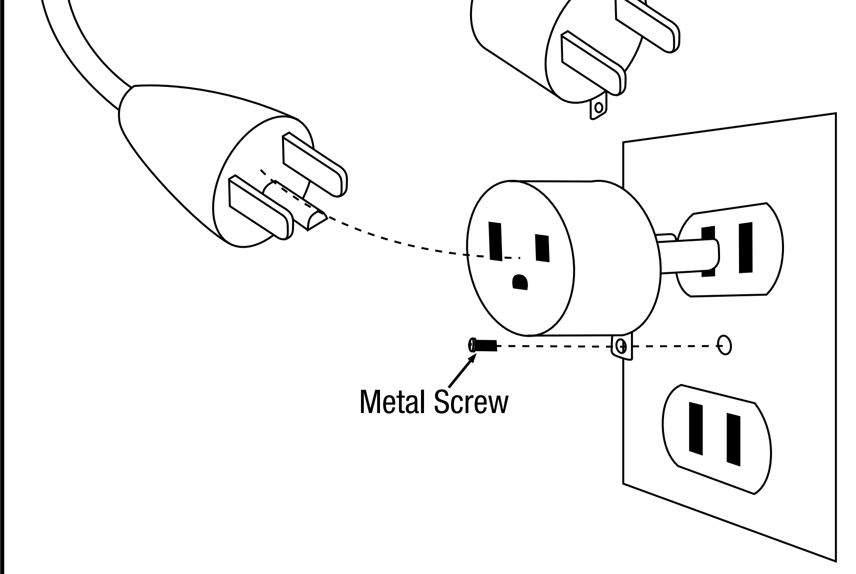
Extension Cord

Note: Smoker/grill functions best WITHOUT an extension cord.

1. The short cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be used, if care is exercised.
3. If an extension cord is necessary:
   - Use a UL approved, 3 prong plug (grounded) that is rated for at least 15 amperes and suitable for outdoor use.
   - Never connect two or more extension cords together.
   - Use the shortest extension cord possible.
   - A 12- or 14-gauge cord of less than 50 feet is preferable.
   - Keep connections dry and off the ground.
   - Avoid draping the smoker/grill cord over a countertop or tabletop where it can be pulled on by children, animals or tripped over unintentionally.







Grounding Instructions

1. This smoker/grill must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock.
2. The smoker/grill is equipped with a 3-conductor cord and a dry GFI (Ground-Fault Interceptor) 3-prong outlet. (See Figure 1).
3. An adaptor should be used for connecting a 3-prong plug to a 2-plug to 2-prong receptacle. (See Figure 2).
4. The grounding tab, which extends from the adaptor, must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box using a metal screw. (See Figure 3).

First Use

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the smoker/grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this smoker/grill for the first time:
   a. Light smoker/grill per “Turning On Instructions” section in this manual.
   b. Operate smoker/grill for at least 2 hours with the lid closed. This will “heat clean” the internal parts and dissipate odors.
   c. Do not touch the exterior of the smoker/grill or open the lid during this process.
   d. After the 2 hours, follow “Smoking Instructions” or “Grilling Instructions” sections in this manual.
3. Apply a protective coat:
   a. Remove water pan, electric pan and heating element from smoker/grill.
   b. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to all interior surfaces of smoker/grill.

CAUTION



Do not apply vegetable oil to water pan, electric pan or heating element.

Turning On Instructions

CAUTION

Keep outdoor electric cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

CAUTION

Before each use check smoker/grill for any damaged or loose parts. Tighten any loose parts and replace any damaged parts before using smoker/grill.

CAUTION

Make sure electric pan is empty and securely and completely in place before using the smoker/grill.

1. Make sure electric pan and smoker/grill are secure.
2. Make sure that temperature controller assembly is turned fully to the “OFF” position. (Figure 4).
3. Plug the temperature controller assembly into the smoker/grill. (Figures 5 and 6).
4. Plug the other end into a dry GFI (Ground-Fault Interceptor) 3-prong outlet, per “Grounding Instructions” section.
5. Turn the temperature controller to “HIGH”.
6. Close lid and preheat smoker/grill.

Note: If using flavored wood follow instructions on flavored wood packaging.

Turning Off Instructions

1. Turn the temperature controller knob to “OFF” position. (Figure 4).
2. Unplug the power cord from the wall outlet.
3. Unplug the temperature controller assembly from the smoker/grill.

Smoking Instructions

CAUTION

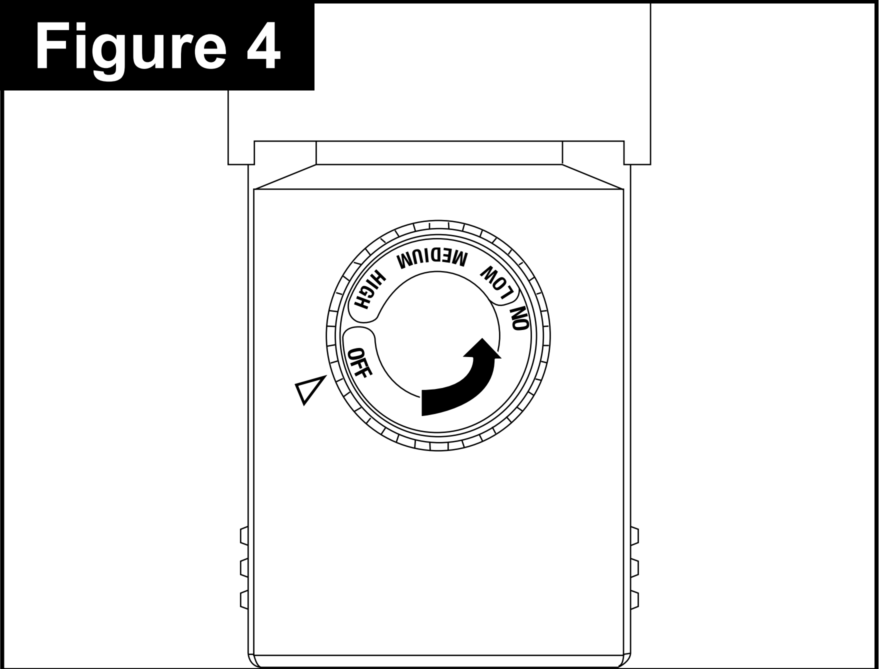
Check to make sure the unit is free of debris before use.

1. Light smoker/grill per “Turning On Instruction” in this manual.
2. While wearing protective gloves, carefully remove the smoker/grill lid. Make sure to open the lid away from you. This will allow the steam to escape away from you.
3. If using flavored wood follow instructions on flavored wood packaging.

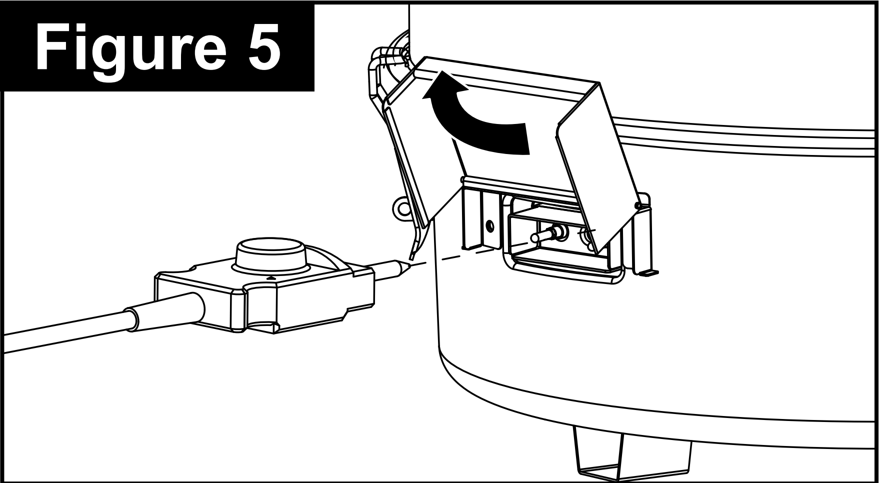
   Note: Most fruit or nut tree wood may be used for smoke flavoring, such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite. Use wood chunks/sticks 3 in. to 4 in. long and 1 in. to 2 in. thick.

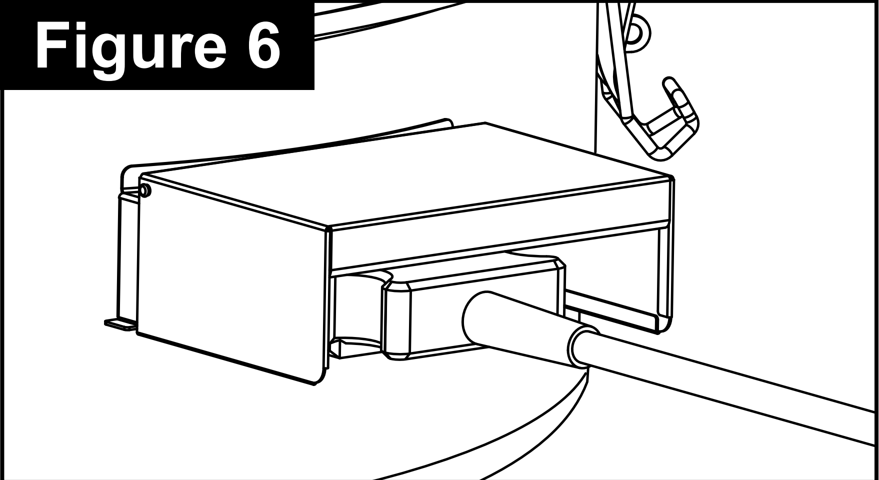
   Note: Unless the wood is still “green,” soak the wood in water for 20 minutes prior to use, or wrap each piece in foil and tear several small holes in the top of the foil to produce more smoke and prevent the wood from burning too quickly.
4. While wearing protective gloves, carefully place water pan on water pan brackets. (Figure 7).
5. While wearing protective gloves, carefully fill water pan with water or other liquid to 1 inch (2.54 cm) below the water pan rim (Figure 8, p. 13). Do not fill past “Max Fill Line”.

   Note: Water pan holds 2 liters (2.2 quarts) of water and will last about 2-3 hours when smoker/grill is in use.
6. While wearing protective gloves, carefully place cooking grid on the lower cooking grid supports. (Figures 10a, 10b, or 10c, p. 13).
7. While wearing protective gloves, carefully place food in a single layer and evenly spaced on the lower cooking grid.
8. While wearing protective gloves, carefully place other cooking grid on upper cooking grid supports. (Figures 10a, 10b, or 10c, p. 13).
9. While wearing protective gloves, carefully place the food in a single layer and evenly spaced on the upper cooking grid.

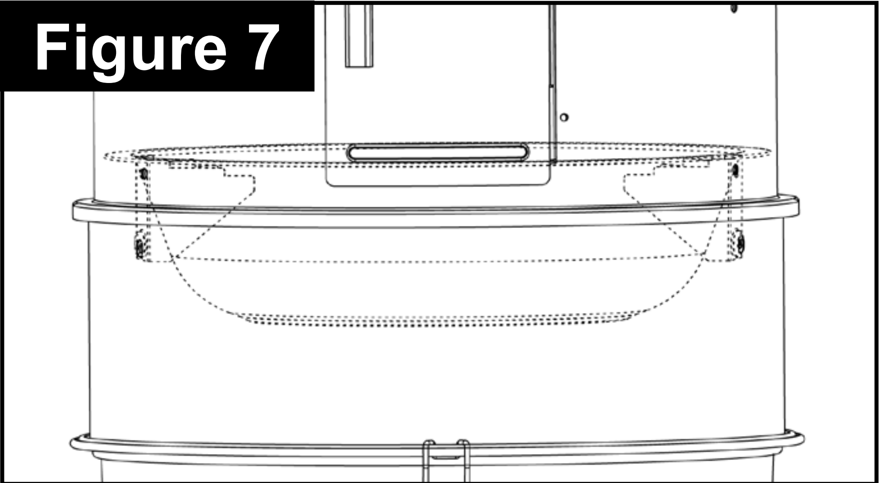


Position of controller is indicated by triangular mark. Illustration shows controller in “OFF” position.





Raised lip of controller should be inserted until it is snug against element bracket.



10. While wearing protective gloves, carefully place lid on smoker/grill.
11. Check water level per “Adding Additional Water” section in this manual.

CAUTION

Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.

Grilling Instructions

CAUTION

Check to make sure the unit is free of debris before use.

CAUTION

Open lid slowly as flare-up can occur, when fresh air suddenly comes in contact with fire.

Cooking directly over heat source is ideal for searing in juices and grilling food requiring less than 25 minutes of grilling time, such as steaks, hamburgers, hot dogs, chicken parts, vegetables and fruit.

1. Remove lid, cooking grids and water pan. Set aside.
2. Unlock and remove smoker/grill body. Set aside.
3. Make sure electric pan is secure.
4. Place lava rocks into electric pan. (Figure 9).
5. Place cooking grid on electric pan.
6. Start grill per “Turning On Instructions” section.
7. Close lid and preheat grill on “HIGH” setting.
8. While wearing protective gloves, open lid and place food onto cooking grid with long handle tongs.
9. Adjust control as needed to desired temperature.
10. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
11. Turn grill OFF per “Turning Off instructions”.
12. Leave lid open to cool off.

Adding Additional Water

While using the smoker/grill check water level at least every 2 hours. If water is needed it can be added through top of the smoker/grill or through the smoker/grill side door. See instructions below.

Note: Low water level can be detected by listening for the sound of water sizzling.

Adding Water Option 1 - Through Top of Smoker/grill

1. While wearing protective gloves, carefully remove the smoker/grill lid. Make sure to open the lid away from you. This will allow the steam to escape away from you.

CAUTION

Open door slowly as flare-up can occur, when fresh air suddenly comes in contact with fire.

2. Determine water level in water pan:
   a. If water is needed continue to step 3.
   b. If water is not needed, replace lid on smoker/grill.
3. Upper cooking grid only used:
   a. While wearing protective gloves and using long cooking tongs, slide food over to one side of cooking grid.
   b. Carefully pour water into water pan to 1 inch (2.54 cm) below the water pan rim. (Figure 8). Do not over fill water pan.

CAUTION

Stand to side of smoker/grill and use extreme caution while pouring water as it may turn directly to steam.

Figure 8

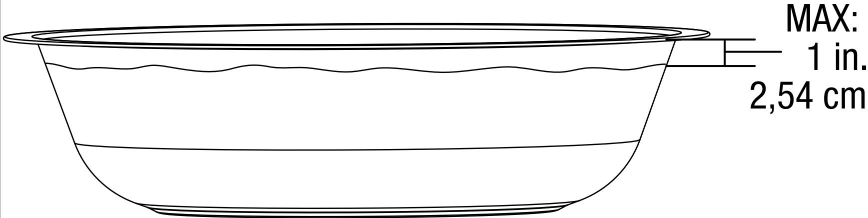


Figure 9

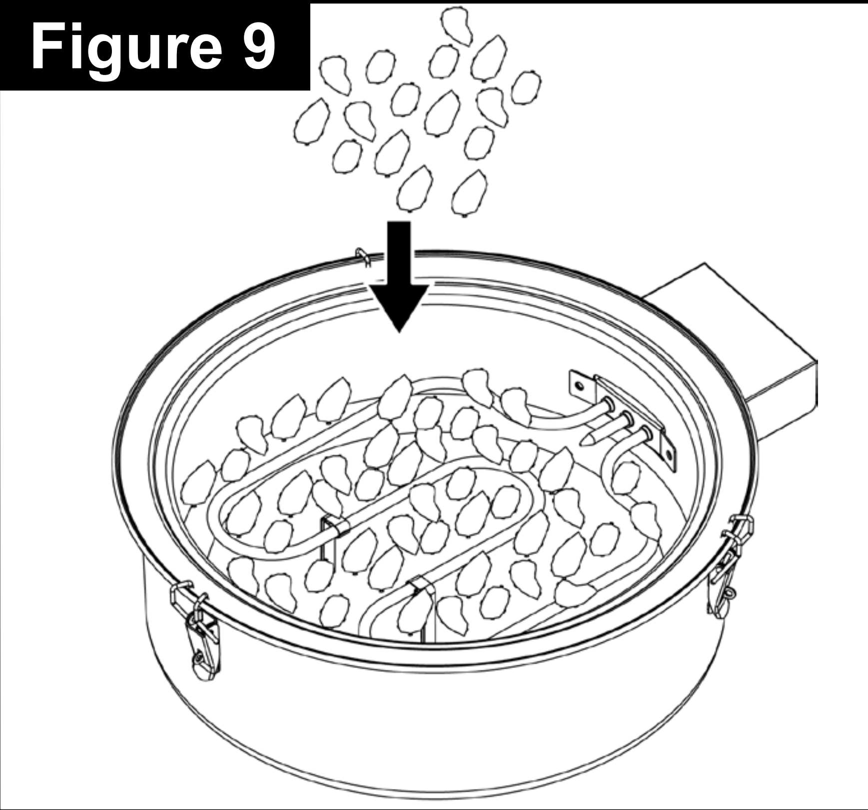


Figure 10a

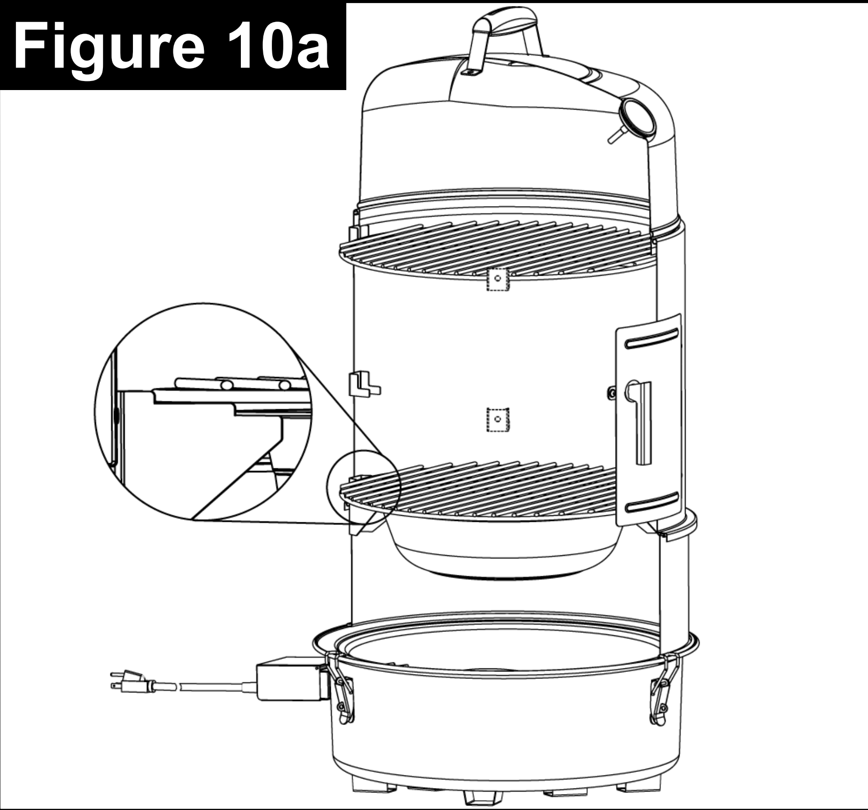
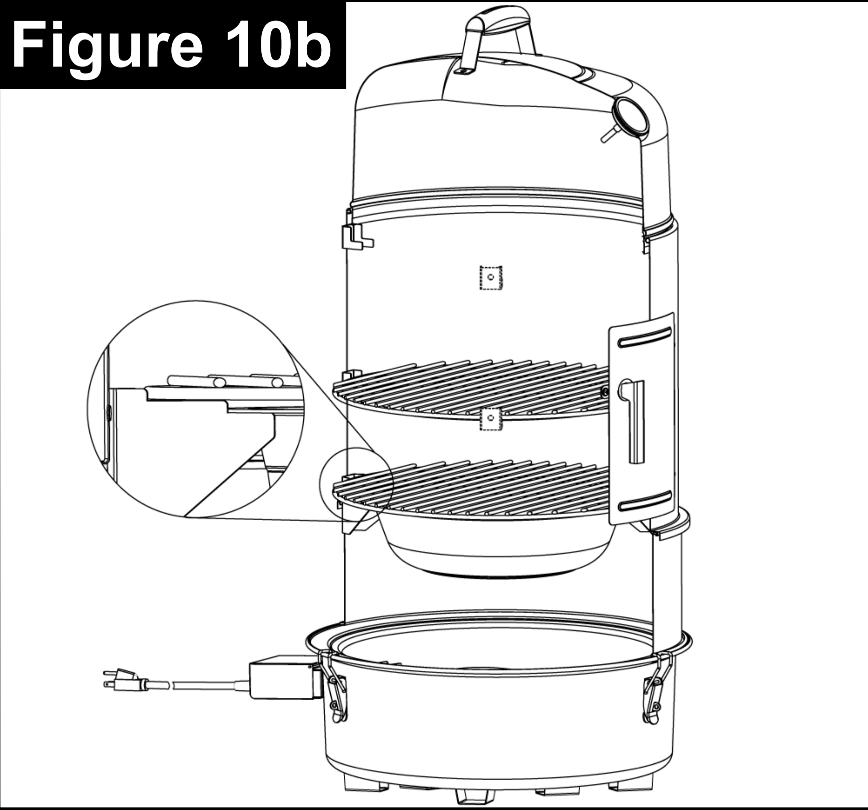


Figure 10b



c. Move food back to the proper location.

d. Replace lid on smoker/grill.

Upper and lower cooking grid used:

a. While wearing protective gloves and using long cooking tongs, remove food and upper cooking grid.

b. While wearing protective gloves and using long cooking tongs, slide food over to one side of lower cooking grid.

c. Carefully pour water into water pan to 1 inch (2.54 cm) below the water pan rim. (Figure 8, p. 13). Do not over fill water pan.

CAUTION



Stand to side of smoker/grill and use extreme caution while pouring water as it may turn directly to steam.

d. Move food back to the proper location on lower cooking grid.

e. Replace upper cooking grid and food.

f. Replace lid on smoker/grill.

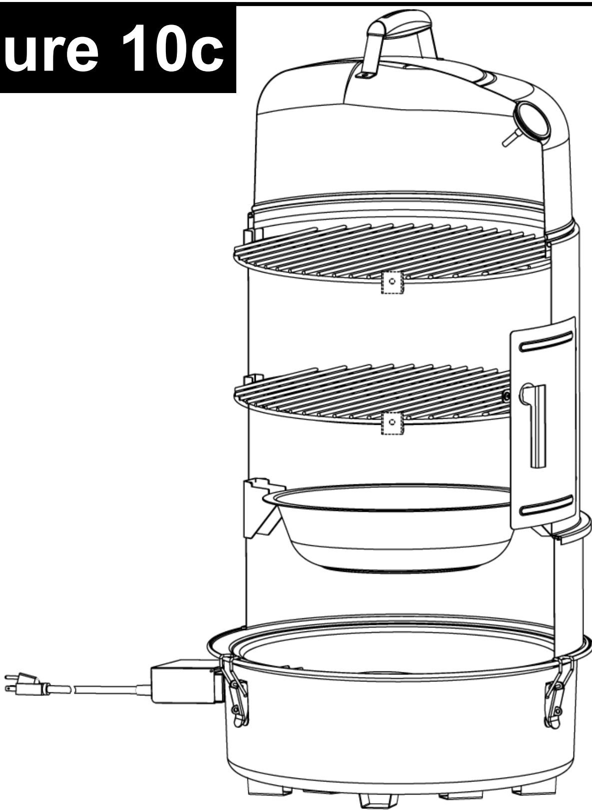


Figure 10c

Adding Water Option 2 - Through Side of Smoker/grill

1. While wearing protective gloves, carefully open the smoker/grill side door. Make sure to stand on the opposite side of door opening. This will allow the steam to escape away from you.

CAUTION



Open door slowly as flare-up can occur, when fresh air suddenly comes in contact with fire.

2. Determine water level in water pan:
   a. If water is needed continue to step 3.
   b. If water is not needed, close side door on smoker/grill.
3. Using a funnel or a container with a spout, carefully pour water into water pan to 1 inch (2.54 cm) below the water pan rim. (Figure 8, p. 12). Do not over fill water pan.

CAUTION



Stand to side of smoker/grill and use extreme caution while pouring water as it may turn directly to steam.

4. Close side door on smoker/grill.

Controlling Flare-ups:

WARNING



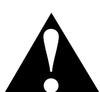
Do not use water on an oil/grease fire. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage.

CAUTION



Do not leave smoker/grill unattended while preheating, cooking or burning off food residue. If smoker/grill has not been cleaned, an oil/grease fire can occur that may damage the product.

CAUTION



When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.

Flare-ups are a part of cooking meats on a smoker/grill and add to the unique flavor of smoking.

Excessive flare-ups can over-cook your food and cause a dangerous situation for you and your smoker/grill.

Excessive flare-ups result from the build-up of grease in the bottom of your smoker/grill.

If excessive flare-ups occur, DO NOT pour water onto the flames.

If grease fire occurs, close the lid until the grease burns out. Use caution when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

Minimize Flare-ups:

1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Ensure that your smoker/grill is on a hard, level, non-combustible surface.

Tips for Better Cookouts and Longer Smoker/grill Life

1. There is very little difference in temperature and cooking times between the upper and lower cooking grid. The food that requires the least amount of cooking time should be placed on the upper cooking grid.

OPERATING INSTRUCTIONS

2. To get the best results with your smoker/grill, remember to keep the water pan full with water or other liquids, keep your heating element hot and keep the lid closed.
3. To reduce flare-ups keep smoker/grill clean, use lean cuts of meat (or trim fat) and avoid cooking on very high temperatures.
4. Place delicate foods like fish and vegetables in aluminum foil pouches and indirect cook or place on upper cooking levels.
5. To avoid losing natural juices, use long handled tongs or spatulas instead of forks and turn foods over just once during cooking.
6. When indirect cooking roasts and larger cuts of meat, place meat onto a roasting rack inside a heavy gauge metal pan.
7. Clean cooking grids and racks after every use with a quality smoker/grill brush designed for your grid material. Wear protective gloves and gently remove the build-up while grids are hot.
8. Allow smoker/grill to fully cool after every use. Then protect clean cooking grids with a light coat of cooking oil, clean out all ashes, wipe outside surfaces with a suitable kitchen cleaner and protect surfaces with a quality cover that properly fits your smoker/grill.
9. Watch barbecue themed TV shows or purchase related barbecue cookbooks to learn helpful and interesting tips.

CARE AND MAINTENANCE

CAUTION

All cleaning and maintenance should be done when smoker/grill is cool (about 45 minutes) and with the fuel supply removed.

CAUTION

DO NOT clean any smoker/grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

CAUTION

Do not leave smoker/grill unattended while preheating, cooking or burning off food residue on high. If smoker/grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.

CAUTION

Do not allow water in water pan to completely evaporate. Check water pan at least every 2 hours and add water if level is low. Add water per "Adding Additional Water" section in this manual.

CAUTION

Do not remove water from water pan once food is removed. Allow smoker/grill to cool and water to evaporate.

CAUTION

Before smoker/grill can be left unattened:
a. Smoker/grill must be cool.
b. Temperature control assembly / electric cord must be OFF and unplugged from outlet.

Notices

1. Abrasive cleaners will damage this product.
2. Never use oven cleaner to clean any part of smoker/grill.

Cleaning Surfaces

1. Clean all surfaces with warm water and mild dish washing detergent or baking soda.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water and dry.

Tips

1. Keep smoker/grill covered when not in use to help prevent rust.
2. Applying a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surfaces of the smoker/grill can help prevent rust.
   a. Remove water pan and charcoal grid from smoker/grill.
   b. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to all interior surfaces of smoker/grill.

CAUTION

Do not apply vegetable oil to water pan, electric pan or heating element.

Blue Rhino Global Sourcing, Inc ("Vendor") warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor's Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the product as set out in this owner's manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose. VENDOR ALSO DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. VENDOR SHALL HAVE NO LIABILITY TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Vendor further disclaims any implied or express warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties.

This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone.

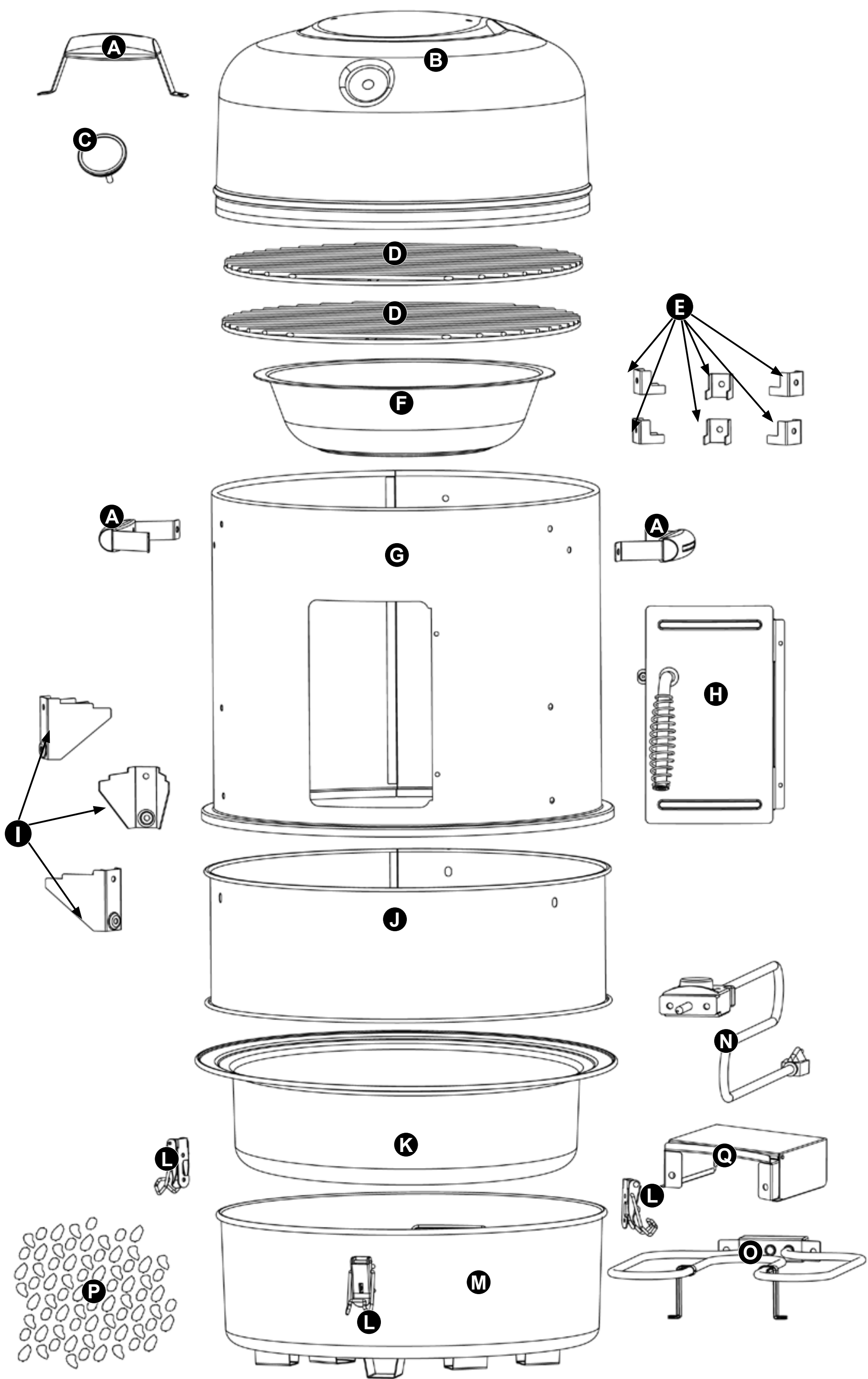
Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

For warranty service call, Change to: 1-800-963-0211, 8 a.m. - 6 p.m., Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., Friday, EST.

REPLACEMENT PARTS LIST

For replacement parts, call our customer service department at 1-800-963-0211, 8 a.m. - 6 p.m., Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., Friday, EST.

Part	Description	Part #
A	Handle	55-11-250
B	Lid	55-11-264
C	Temperature Gauge	55-11-941
D	Cooking Grid	55-11-253
E	Cooking Grid Support	55-11-254
F	Water Pan	55-11-255
G	Upper Smoker Body	55-11-265
H	Door	55-11-257
I	Water Pan Support	55-11-258
J	Lower Smoker Body	55-11-266
K	Electric pan	55-11-267
L	Lock	55-11-261
M	Bottom Bowl	55-11-269
N	Temperature Control Assembly / Electric Cord	55-11-268
O	Heating Element	55-11-271
P	Lava Rock	55-11-270
Q	Temperature Control Assembly / Electric Cord Cover	55-11-462



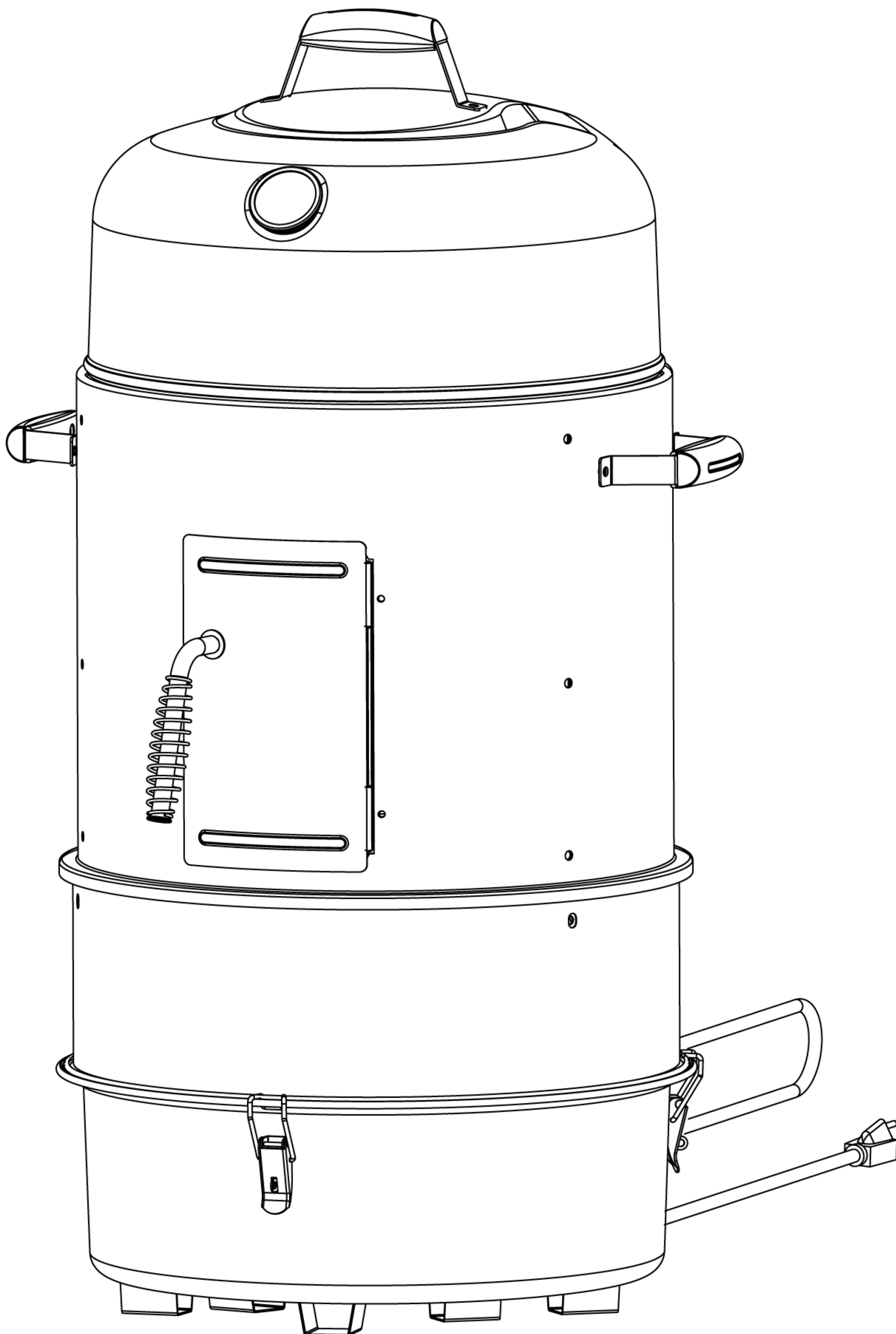
Printed in China



BARBECUE FUMOIR ÉLECTRIQUE POUR L'EXTÉRIEUR

Master Forge et le motif M Design® sont des marques de commerce déposées de LF, LLC. Tous droits réservés.

MODÈLE #EBC1102L





POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

JOIGNEZ VOTRE REÇU ICI

Numéro de série ___________________________ **Date d'achat** ___________________



Des questions, des problèmes, des pièces manquantes? Avant de retourner l'article au détaillant, appelez notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, entre 8 h et 18 h, du lundi au jeudi, ou entre 8 h et 17 h (HNE) le vendredi.

TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENT

À utiliser à l’extérieur seulement (et non dans un endroit clos)

AVERTISSEMENT

1. **Une installation, un réglage, une modification, une utilisation ou un entretien inadéquat peuvent causer des blessures ou des dommages matériels.**
2. **Lisez attentivement les instructions de fonctionnement et d’entretien avant de procéder à l’installation ou à l’entretien de cet appareil.**
3. **La non-observance de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**
4. **Le présent guide contient des renseignements importants qui permettent d’assembler l’appareil de façon appropriée et de l’utiliser en toute sécurité.**
5. **Avant d’assembler et d’utiliser l’appareil, lisez et suivez tous les avertissements ainsi que toutes les instructions.**
6. **Lorsque vous utilisez l’appareil, suivez tous les avertissements et toutes les instructions.**
7. **Veuillez conserver ce guide pour vous y référer ultérieurement.**

DANGER

Ne laissez jamais cet appareil fonctionner sans surveillance.

AVERTISSEMENT

1. **Ne rangez pas et n’utilisez pas de l’essence ou d’autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
2. **Si vous cuisinez avec de l’huile ou de la graisse, ne la laissez pas chauffer au-delà de 176,5 °C (350 °F). N’entreposez et n’utilisez pas d’huile de cuisson supplémentaire à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

DANGER

N’utilisez PAS le barbecue électrique pour la cuisson à l’intérieur ou comme mode de chauffage. N’utilisez PAS le barbecue sur des bateaux ou dans des véhicules de camping.

Conservez ces instructions pour les consulter ultérieurement. Si vous assemblez cet appareil pour une autre personne, remettez-lui ce guide pour qu’elle puisse le consulter ultérieurement.

Assurez-vous de lire et de comprendre l'intégralité de ce manuel avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Si vous avez des questions, veuillez téléphoner à notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, entre 8 h et 18 h, du lundi au jeudi, ou entre 8 h et 17 h (HNE) le vendredi.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil nécessitant un branchement électrique, suivez toujours les consignes de sécurité suivantes :

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **Ne touchez pas aux surfaces quand elles sont chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.**
3. **Afin d'éviter tout choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou l'élément chauffant dans l'eau ou dans d'autres liquides.**
4. **Une surveillance étroite est de rigueur lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers.**
5. **Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas ou lorsque vous le nettoyez. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.**
6. **N'utilisez pas le ventilateur s'il est muni d'une fiche ou d'un cordon endommagé, s'il a subi une défaillance ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus près afin qu'il fasse l'objet d'une inspection, d'une réparation ou d'un réglage.**
7. **L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut causer des blessures.**
8. **Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec une surface chaude ou pendre sur le rebord d'une table ou d'un comptoir.**
9. **Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni à l'intérieur d'un four chaud.**
10. **Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.**
11. **Fixez toujours la fiche à l'appareil avant de la brancher sur une prise. Pour débrancher l'appareil, tournez d'abord la commande à la position d'arrêt « OFF », puis retirez la fiche de la prise murale.**
12. **N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.**
13. **Branchez le cordon uniquement sur une prise correctement mise à la terre.**
14. **N'alimentez pas cet appareil avec du charbon ou d'autres combustibles.**
15. **Des rallonges électriques trifilaires mises à la terre ou des cordons d'alimentation détachables plus longs peuvent être utilisés, mais en faisant preuve de prudence.**
16. **Si vous comptez utiliser une rallonge électrique trifilaire mise à la terre ou un cordon d'alimentation détachable plus long, assurez-vous de respecter les mesures de sécurité suivantes :**
    a. **Les caractéristiques électriques de la rallonge électrique ou du cordon d'alimentation utilisé doivent être au moins égales à celles de l'appareil.**
    b. **Le cordon d'alimentation doit être disposé de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table, pour éviter qu'un enfant le tire ou trébuche accidentellement.**

17. CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE

- Ce barbecue fumoir est conçu pour un usage extérieur seulement et ne doit jamais être utilisé dans un immeuble, un garage ou tout autre espace clos.
- Pour un usage résidentiel seulement. Ce barbecue fumoir n'est PAS conçu pour un usage commercial.
- Ce barbecue fumoir ne doit pas être utilisé comme appareil de chauffage. Des vapeurs TOXIQUES peuvent s'accumuler et causer une asphyxie.
- Ce barbecue fumoir est homologué uniquement pour une utilisation aux États-Unis. Ne le modifiez pas pour l'utiliser dans un autre lieu. Une telle modification représenterait un risque pour la sécurité.
- ÉVITEZ d'allumer ou d'utiliser cet appareil à une distance de moins de 3,05 m (10 pi) d'un mur, d'une structure ou d'un immeuble.
- Résidents d'un immeuble d'habitation : vérifiez auprès de la direction les exigences et les codes de prévention des incendies s'appliquant à l'utilisation d'un barbecue fumoir électrique dans votre immeuble d'habitation. Si l'usage est permis, utilisez-le au rez-de-chaussée, en l'éloignant au moins de 3,05 m (10 pi) de toute structure. Ne l'utilisez pas sur ou sous un balcon.
- Ce barbecue fumoir n'est PAS conçu pour être utilisé avec une installation électrique.
- Ce barbecue fumoir ne peut être placé sur une table. Ne l'utilisez donc sur aucun type de table.
- N'utilisez pas de rallonges de calibre 16; elles pourraient entraîner des risques d'incendie ou de dommages au câblage domestique.
- LES CHOCS ÉLECTRIQUES PEUVENT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE LA MORT. POUR ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES :
  a. Utilisez uniquement avec un circuit protégé par un disjoncteur différentiel.
  b. N'utilisez pas ce barbecue fumoir lorsqu'il pleut.
  c. Pour éviter que le barbecue fumoir ne soit éclaboussé ou qu'il ne tombe dans l'eau, ne l'utilisez pas à moins de 3,05 m (10 pi) d'une piscine, d'un étang ou de tout autre plan d'eau.
  d. Assurez-vous que le barbecue fumoir et la commande électrique demeurent secs et à l'abri de la pluie lorsque vous ne les utilisez pas.
  e. N'utilisez pas le barbecue fumoir si la fiche, le cordon ou les broches de la commande électrique sont endommagés. Utilisez uniquement la commande fournie. La commande de remplacement doit être celle qui est spécifiée par le fabricant.
  f. Ne retirez jamais la fiche de la mise à la terre et n'utilisez jamais un adaptateur à deux broches.
  g. Gardez la fiche électrique au-dessus du sol et au sec.
  h. En cas d'incendie, mettez l'interrupteur en position « OFF », débranchez le barbecue fumoir de la prise et laissez le feu s'éteindre. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu dans cet appareil, ni dans tout autre appareil électrique.
  i. Avant de nettoyer le barbecue fumoir avec de l'eau ou tout nettoyant liquide pulvérisable, débranchez la commande électrique et retirez l'élément chauffant.
- L'alcool, les médicaments sous ordonnance et les médicaments vendus sans ordonnance peuvent avoir un effet sur les facultés de l'utilisateur, l'empêchant d'assembler ce barbecue fumoir correctement ou de l'utiliser de manière sécuritaire.
- N'utilisez jamais de charbon, de combustible à briquet, d'essence, de kérosène ou d'alcool avec ce produit.
- Évitez d'entreposer ou d'utiliser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à une distance de moins de 7,62 m de cet appareil.
- N'utilisez pas le barbecue fumoir dans un endroit présentant un risque d'explosion. Assurez-vous que l'espace autour du barbecue fumoir est propre et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Si vous utilisez du bois aromatisé, suivez les instructions figurant sur son emballage.

  Remarque : Le bois de la plupart des arbres à fruits ou à noix peut être utilisé pour obtenir une saveur fumée, comme le noyer, le pacanier, le pommier, le cerisier ou le prosopis. Utiliser des morceaux ou des bâtons de bois d'une longueur de 7 à 10 cm et d'une épaisseur de 2 à 4 cm.

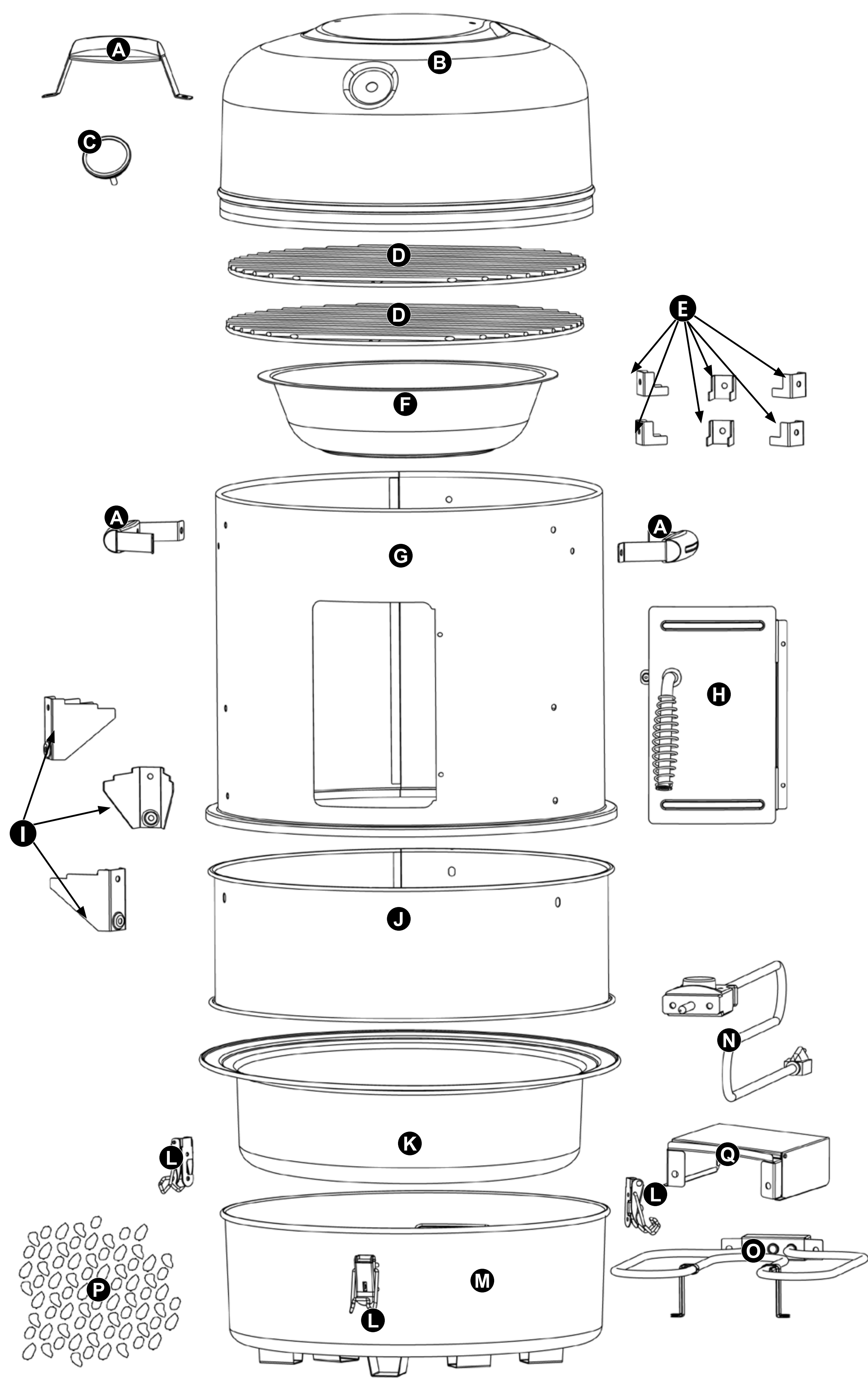
  Remarque : Si vous n'utilisez pas du bois vert, laissez tremper le bois dans l'eau durant 20 minutes avant de l'utiliser ou enveloppez chaque morceau dans du papier d'aluminium et percez des petits trous dans la partie supérieure de l'aluminium pour produire plus de fumée et empêcher que le bois ne brûle trop rapidement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Les matériaux combustibles doivent être tenus à une distance d'au moins 91,44 cm (36 po) des côtés et de l'arrière de l'appareil. N'utilisez cet appareil sous aucun type de toit (en saillie ou autre).
- Ne modifiez pas le barbecue fumoir de quelque façon que ce soit. Toute modification annulera votre garantie.
- N'utilisez pas le barbecue fumoir s'il n'est pas COMPLÈTEMENT assemblé et que toutes les pièces ne sont pas fixées et serrées solidement.
- N'encastrez pas ce modèle de barbecue fumoir et ne l'installez pas dans une construction coulissante. Le non-respect de ces avertissements peut causer un incendie ou une explosion qui pourrait entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.
- Nettoyez le barbecue fumoir à fond et examinez-le régulièrement. Nettoyez et inspectez l'ensemble commande de température-cordon d'alimentation avant chaque utilisation de l'appareil. Remplacez l'ensemble commande de température-cordon d'alimentation avant d'utiliser l'appareil si vous constatez des signes d'abrasion, d'usure ou des fissures.
- N'utilisez que des pièces autorisées par le fabricant. L'utilisation de pièces non autorisées peut s'avérer dangereuse et annulerait votre garantie.
- Utilisez uniquement la commande fournie. La commande de remplacement doit être celle qui est spécifiée par le fabricant.
- N'utilisez que le modèle de commande de température OPT-001 d'Ovis Enterprises Int'l Co., LTD. avec fiche et cordon d'alimentation SJTOW.
- N'utilisez pas cet appareil avant d'avoir lu la section « Mode d'emploi » de ce manuel.
- Afin d'éviter les brûlures, ne touchez pas les parties en métal du barbecue fumoir avant que celui-ci ne soit complètement refroidi (le refroidissement nécessite environ 45 minutes), à moins d'utiliser des articles de protection (poignées, gants, mitaines pour le barbecue, etc.).
- Ne touchez jamais aux grilles pour vérifier si elles sont chaudes.
- N'installez pas et n'utilisez pas le barbecue fumoir sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.
- Pendant la cuisson, du matériel d'extinction d'incendie doit être facilement accessible. Si un feu d'huile ou de graisse se déclare, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Utilisez un extincteur d'incendie chimique de type poudres BC, ou étouffez le feu avec de la poussière, du sable ou du bicarbonate de soude.
- N'utilisez pas ce barbecue fumoir dans des conditions de grands vents.
- Ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue fumoir lorsque vous l'allumez.
- Ne laissez jamais un barbecue fumoir allumé sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux à distance du barbecue fumoir en tout temps.
- Ne laissez jamais le barbecue fumoir sans surveillance lors du préchauffage ou lorsque vous faites brûler les résidus au réglage « HIGH » (élevé). Si le barbecue fumoir n'a pas été nettoyé, un feu de graisse peut se déclarer et pourrait endommager le produit.
- Ne déposez pas de récipients de cuisson vides sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Soyez prudent lorsque vous déposez quoi que ce soit sur le barbecue fumoir lorsque celui-ci est en marche.
- Ne tentez pas de déplacer le barbecue fumoir lorsqu'il est en marche. Laissez-le refroidir (environ 45 minutes) avant de le déplacer ou de le ranger.
- Ouvrez toujours le couvercle du barbecue fumoir lentement et avec précaution, car la chaleur et la vapeur qui s'en échappent peuvent causer des brûlures graves.
- N'utilisez pas ce barbecue fumoir sur une terrasse en bois, un meuble en bois ou toute autre surface combustible.
- Placez toujours le barbecue fumoir sur une surface dure, plane et non combustible. Il se peut qu'une surface recouverte d'asphalte ou de revêtement bitumineux ne convienne pas.
- Gardez les cordons d'alimentation d'appareils électriques à distance du barbecue fumoir lorsqu'il est chaud.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
- Après une période d'entreposage ou sans utilisation, inspectez la commande et le cordon d'alimentation, afin de déceler tout signe d'abrasion, d'usure ou de fissures.
- Assurez-vous que la cuvette électrique est solidement fixée avant d'utiliser le barbecue fumoir.
- Ne déplacez pas le barbecue fumoir lorsque la cuve à eau contient du liquide.
- N'utilisez que la cuve à eau conçue pour ce barbecue fumoir.
- Lorsque le barbecue fumoir est en marche, n'attendez pas que toute l'eau se soit évaporée de la cuve à eau; vérifiez le niveau d'eau toutes les 2 heures et ajoutez-en si le niveau est bas. Reportez-vous à la section « Ajout d'eau supplémentaire » du présent manuel.
- Une fois les aliments retirés, laissez l'eau dans la cuve. Laissez le barbecue fumoir refroidir et l'eau s'évaporer.
- Avant de laisser le barbecue fumoir sans surveillance :
  a. Le barbecue fumoir doit s'être refroidi.
  b. L'ensemble commande de température-cordon d'alimentation doit être à la position « OFF » et débranché de la prise.
- Faites preuve de prudence lorsque vous soulevez ou déplacez le barbecue fumoir refroidi, afin d'éviter les étirements ou les blessures au dos.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vérifier si la nourriture est cuite à une température adéquate.
- Portez des gants protecteurs lorsque vous assemblez cet appareil.
- Afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager le produit, ne forcez pas pour assembler les pièces.
- Ne couvrez jamais la totalité de la surface de cuisson à l'aide de papier d'aluminium.
- Les produits destinés à un usage extérieur ne doivent être utilisés qu'avec des rallonges conçues pour l'extérieur; la surface de ces dernières comporte le suffixe « W » et leur étiquette indique qu'elles conviennent aux appareils pour l'extérieur.
- Le raccord de votre barbecue fumoir à la rallonge électrique doit être gardé au sec, au-dessus du sol.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, rangez-le à l'intérieur, hors de la portée des enfants.
- Ne pulvérisez pas d'eau ou d'autres liquides sur cet appareil dans le but de le nettoyer.
- N'ajoutez jamais d'eau ou d'autres liquides dans la cuvette électrique.
- N'utilisez jamais ou ne connectez jamais le barbecue fumoir à une prise électrique lorsque la cuvette électrique contient de l'eau ou d'autres liquides.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son intermédiaire/distributeur ou une personne qualifiée afin d'empêcher tout accident.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances requises à moins qu'elles n'aient été guidées ou qu'elles aient reçu les instructions requises quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Veuillez surveiller vos enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Barbecue fumoirs électriques pour l'extérieur:
  a. N'utilisez pas de briquettes de charbon de bois en tant que combustible.
  b. Utilisez uniquement une prise de courant correctement mise à la terre.
- La non-observance des consignes qui précèdent peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE : Les sous-produits de combustion créés lors de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme étant la cause de cancers, d'anomalies congénitales et d'autres problèmes liés aux fonctions reproductrices.
PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE : Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit.

CONTENU DE L’EMBALLAGE



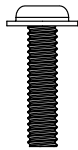
Pièce	Description	Quantité
A	Poignée	3
B	Couvercle	1
C	Jauge de température	1
D	Grille de cuisson	2
E	Support pour grille de cuisson	6
F	Cuve à eau	1
G	Haut du corps du fumoir	1
H	Porte	1
I	Support de la cuve à eau	3
J	Bas du corps du fumoir	1
K	Cuvette électrique	1
L	Manette de verrouillage	3
M	Cuve inférieure	1

Pièce	Description	Quantité
N	Ensemble commande de température-cordon d’alimentation	1
O	Élément chauffant*	1
P	Pierre de lave	1
Q	Protège-commande de température/cordon d’alimentation	1

*Préassemblé

QUINCAILLERIE INCLUSE (GRANDEUR RÉELLE)

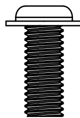
AA



Vis M4 de 15 mm

Qté : 10

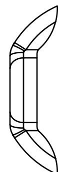
BB



Vis M5 de 12 mm

Qté : 18

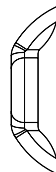
CC



Écrou à oreilles M4

Qté : 8

DD



Écrou à oreilles M5

Qté : 18

PRÉPARATION

Avant de commencer l’assemblage du produit, assurez-vous d’avoir toutes les pièces. Comparez les pièces dans l’emballage avec la liste et le tableau ci-dessus. S’il y a des pièces manquantes ou endommagées, ne tentez pas d’assembler le produit. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

Pour un assemblage facile :

- Afin d’éviter de perdre les petites pièces, assemblez votre produit sur une surface dure et plane dépourvue de fente ou d’ouverture.
- Dégagez une surface assez grande pour étaler toutes les pièces et les éléments de quincaillerie.
- S’il y a lieu, serrez d’abord tous les éléments de quincaillerie à la main. Une fois cette étape effectuée, repassez sur chacun pour finir de serrer toute la quincaillerie.
- Effectuez toutes les étapes dans le bon ordre afin d’assembler correctement votre produit.

Temps d’assemblage approximatif : 30 minutes

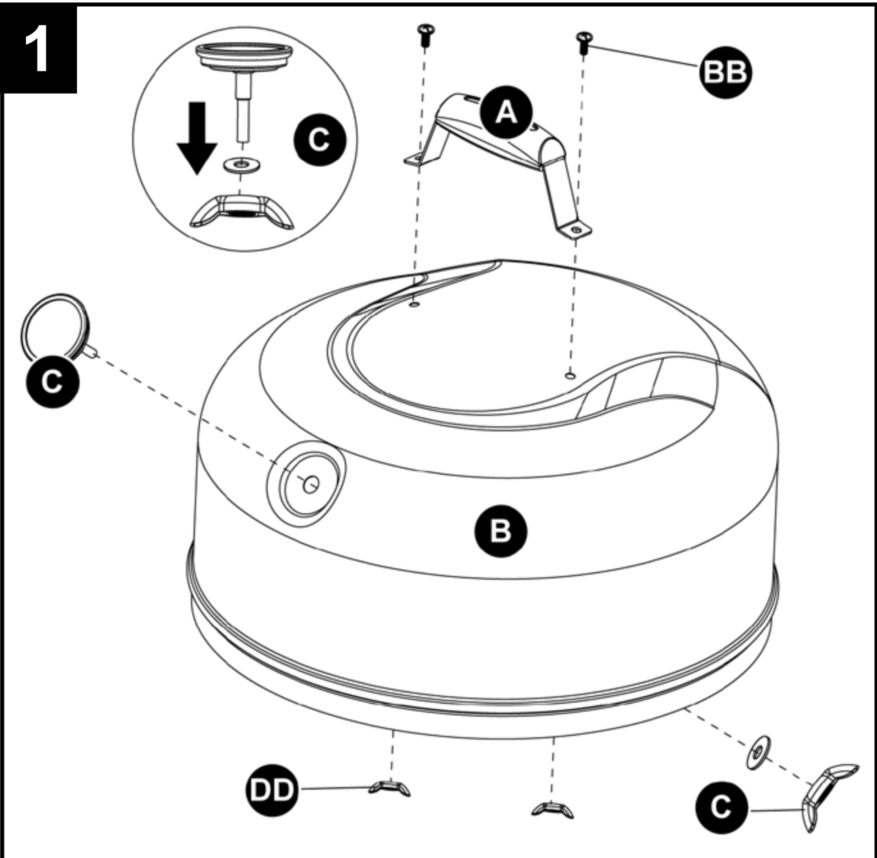
Outils nécessaires pour l’assemblage (inclus) : tournevis à pointe cruciforme nº 2

1. Fixez la jauge de température (C) au couvercle (B) à l’aide de une écrou à oreille (C).

   Fixez la poignée (A) au couvercle (B) à l’aide de deux vis (BB) et de deux écrous à oreilles (DD).

Quincaillerie utilisée

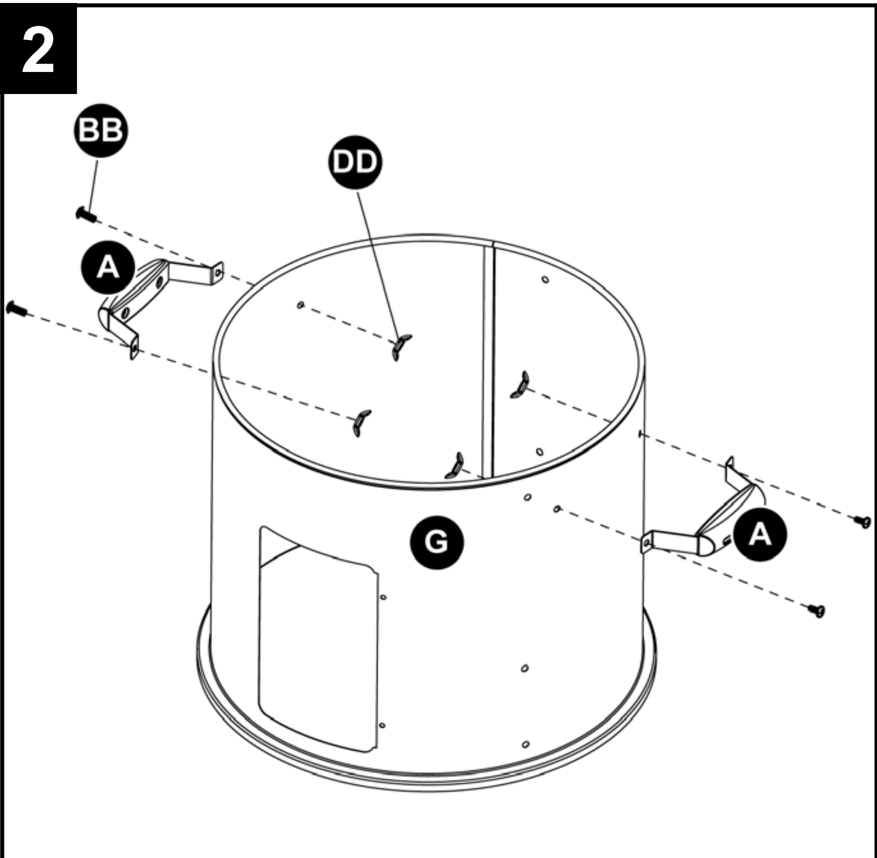
BB	Vis M5 de 12 mm	x 2
DD	Écrou à oreilles M5	x 2



2. Fixez les poignées (A) au haut du corps du fumoir (G) à l’aide de quatre vis (BB) et de quatre écrous à oreilles (DD).

Quincaillerie utilisée

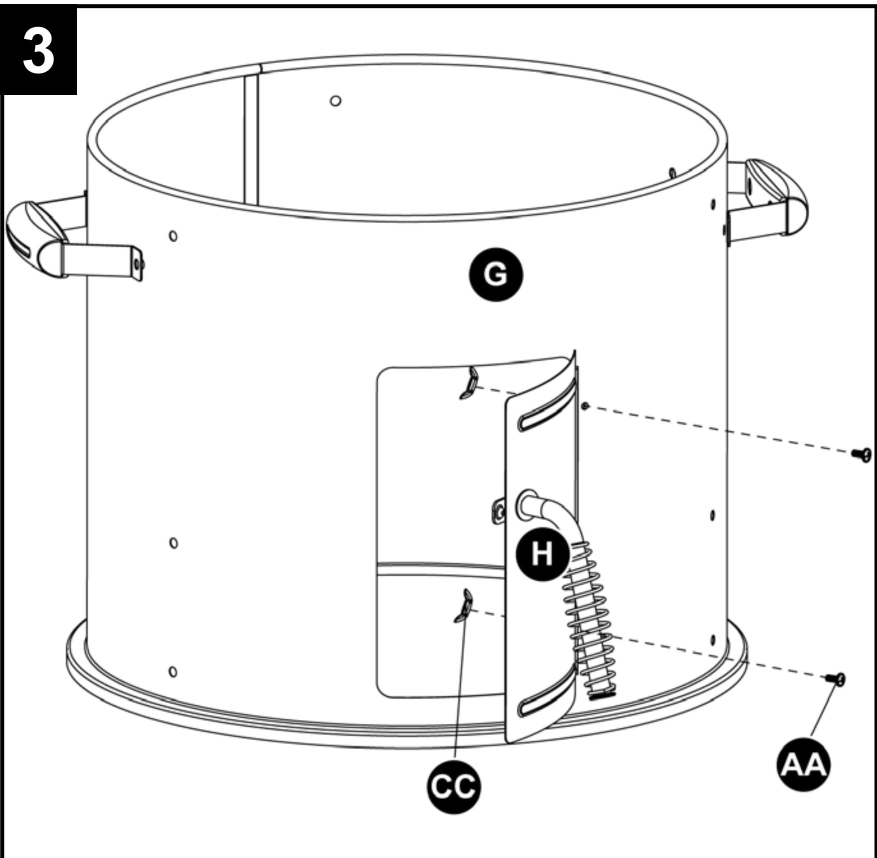
BB	Vis M5 de 12 mm	x 4
DD	Écrou à oreilles M5	x 4



3. Fixez la porte (H) au haut du corps du fumoir (G) à l’aide de deux vis (AA) et de deux écrous à oreilles (CC).

Quincaillerie utilisée

AA	Vis M4 de 15 mm	x 2
CC	Écrou à oreilles M4	x 2

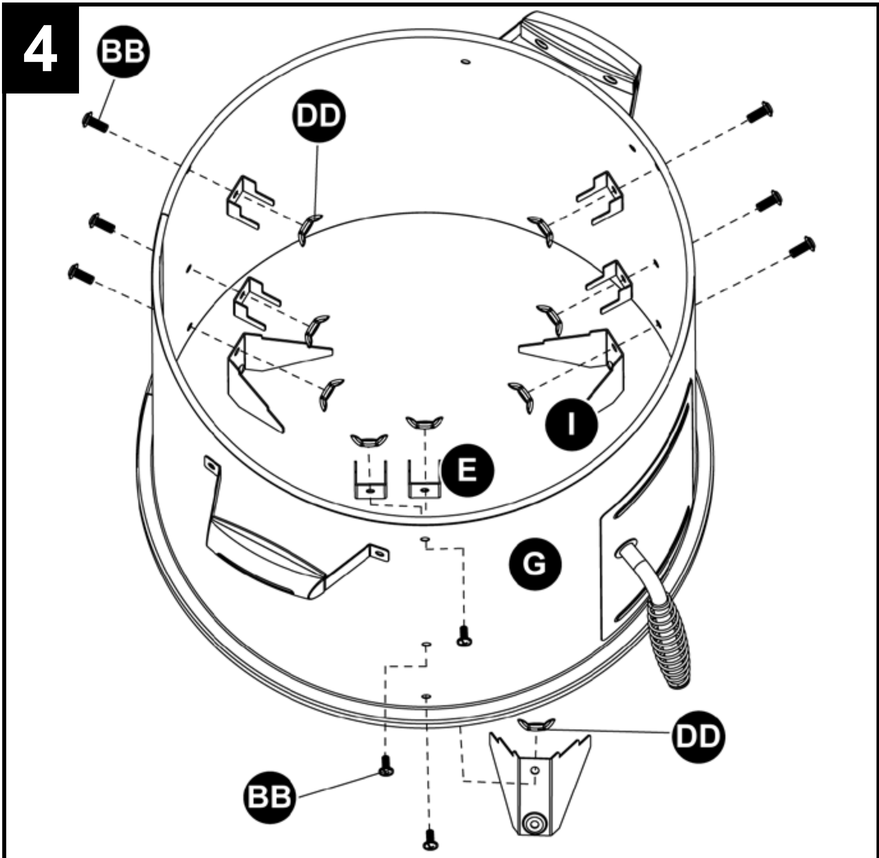


4. Fixez le support de la cuve à eau (I) au haut du corps du fumoir (G) à l'aide de trois vis (BB) et de trois écrous à oreilles (DD).

   Fixez les supports pour grille de cuisson (E) au haut du corps du fumoir (G) à l'aide de six vis (BB) et de six écrous à oreilles (DD).

Quincaillerie utilisée

BB	Vis M5 de 12 mm	x 9
DD	Écrou à oreilles M5	x 9



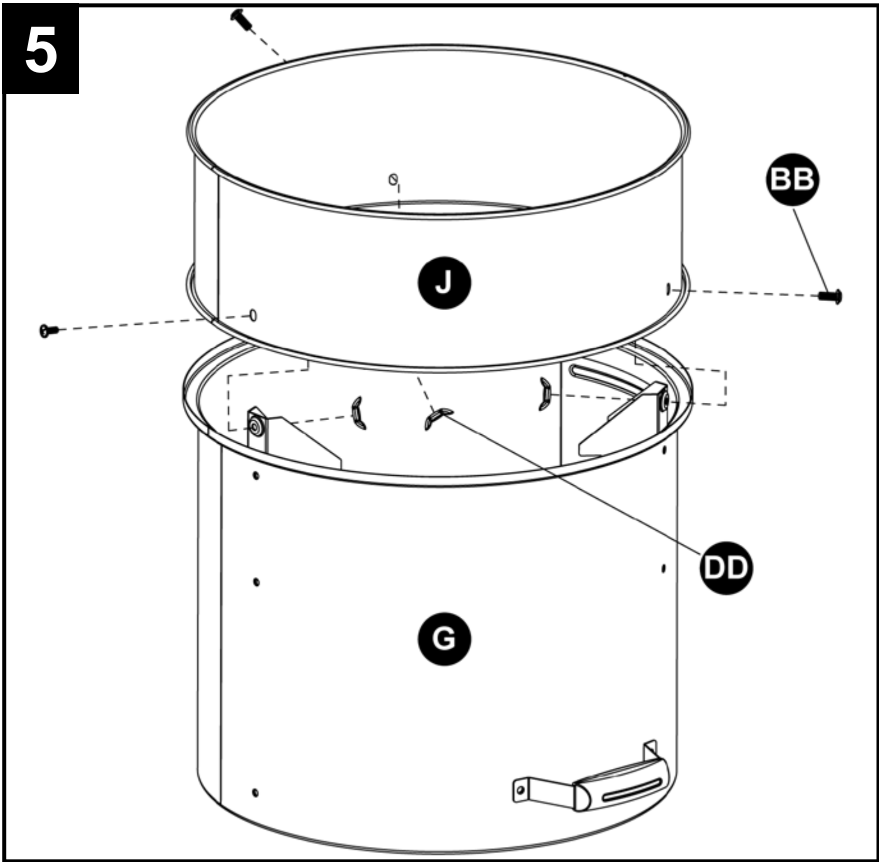
5. Mettez le haut du corps du fumoir (G) à l'envers.

   Fixez le bas du corps du fumoir (J) au haut du corps du fumoir (G) à l'aide de trois vis (BB) et de trois écrous à oreilles (DD).

   Remettez le corps du fumoir assemblé à l'endroit.

Quincaillerie utilisée

BB	Vis M5 de 12 mm	x 3
DD	Écrou à oreilles M5	x 3

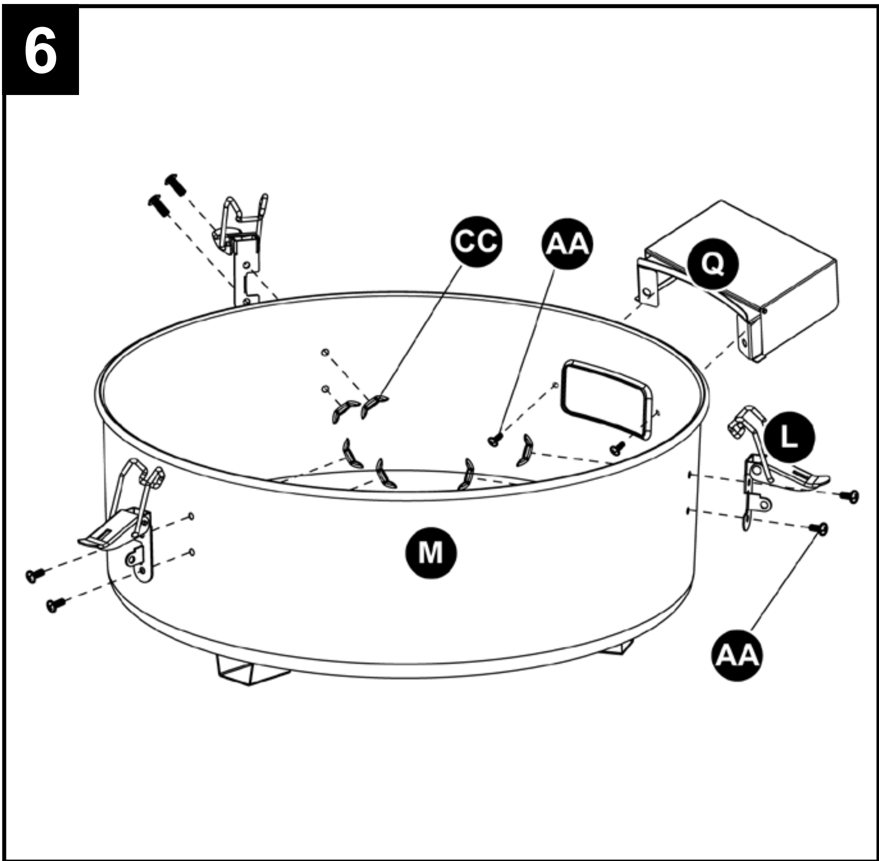


6. Fixez la protège-commande de température/cordon électrique (Q) à la cuve inférieure (M) à l'aide de deux vis (AA).

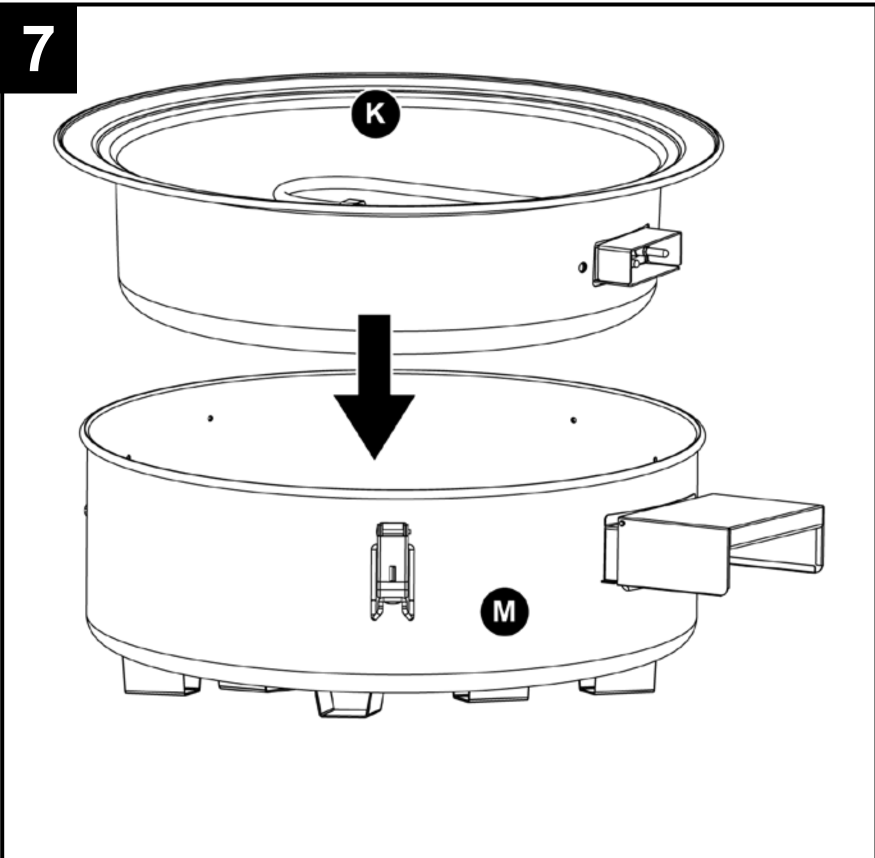
   Fixez les manettes de verrouillage (L) à la cuve inférieure (M) à l'aide de six vis (AA) et de six écrous à oreilles (CC).

Quincaillerie utilisée

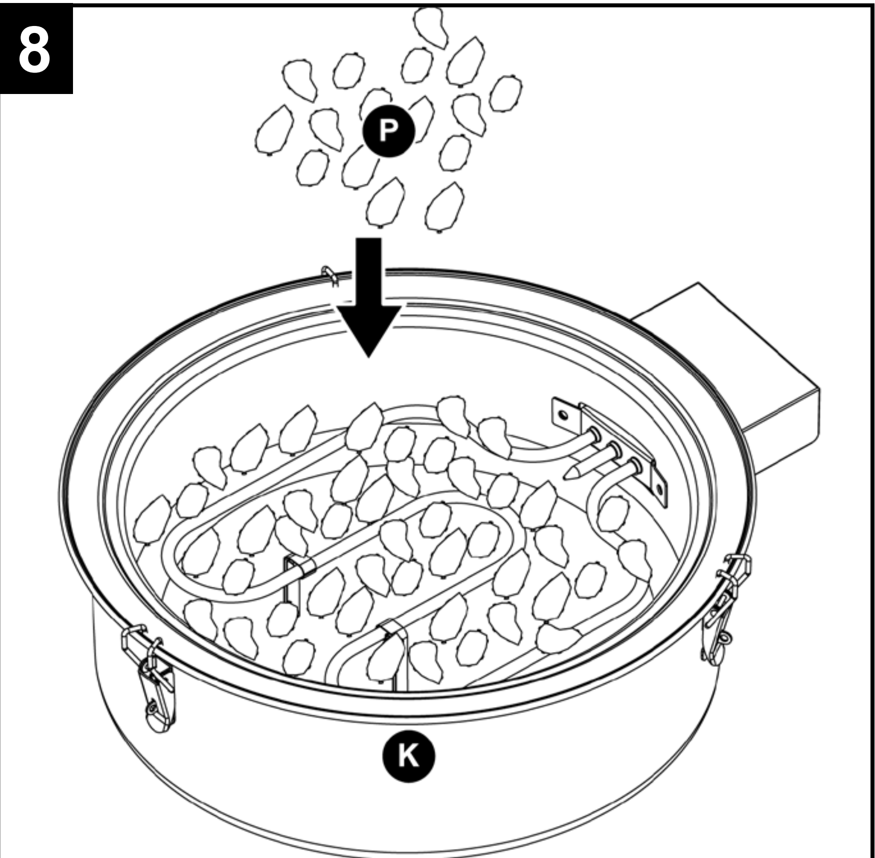
AA	Vis M4 de 15 mm	x 8
CC	Écrou à oreilles M4	x 6



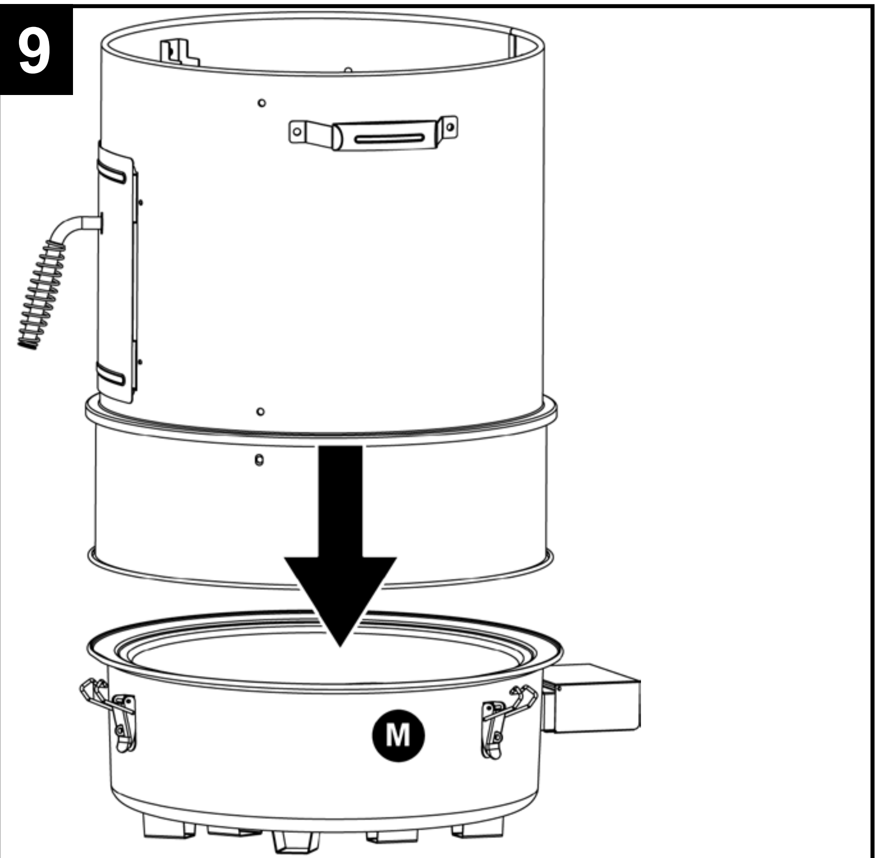
7. Insérez la cuvette électrique (K) dans la cuve inférieure (M).



8. Placez les pierres de lave (P) dans la cuvette électrique (K).



9. Placez le corps du fumoir dans la cuve inférieure (M).

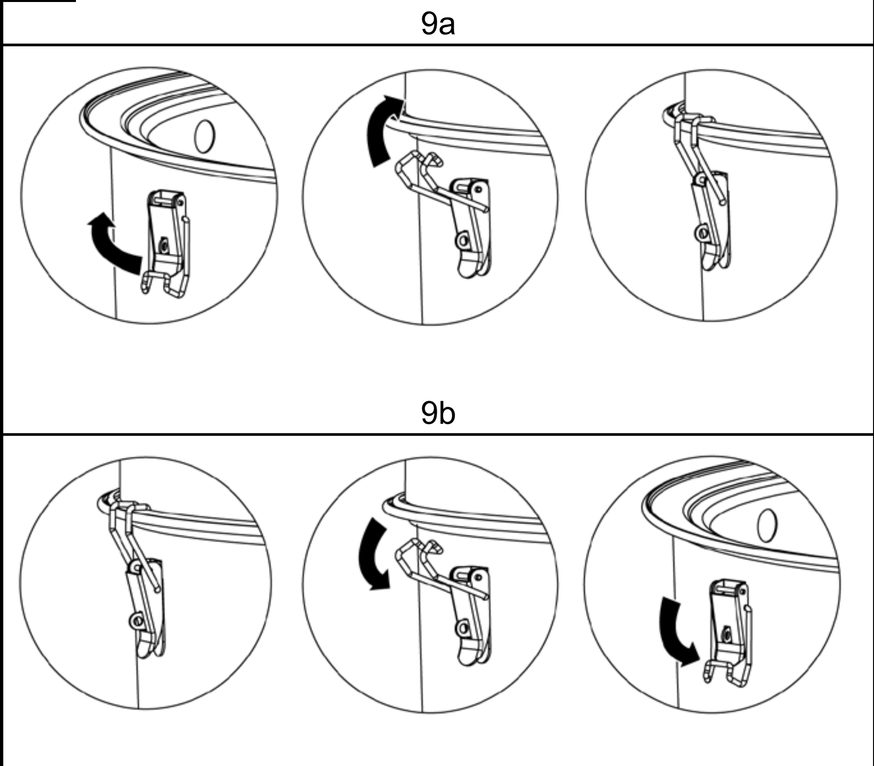


10. **Pour verrouiller le barbecue fumoir :**

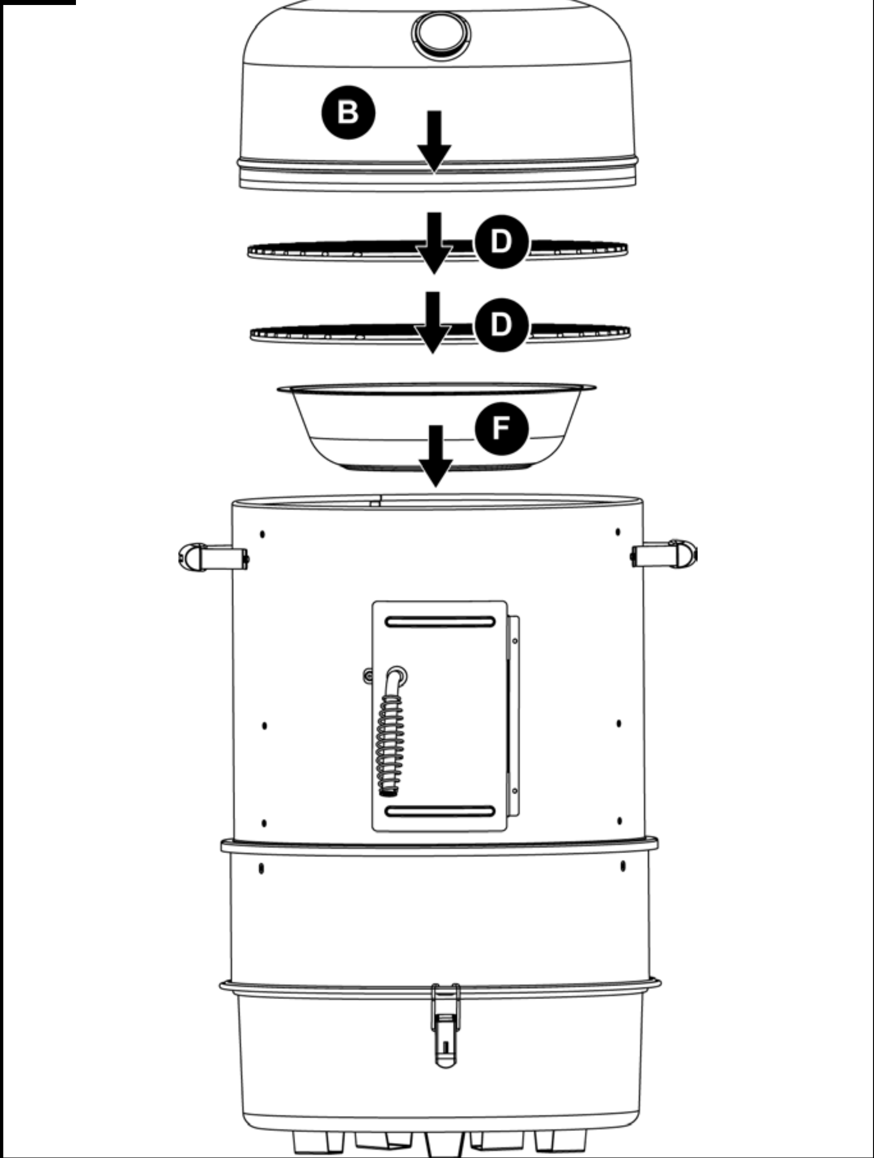
Fermez le couvercle. Faites pivoter le loquet jusqu'à ce que ses côtés recouvrent les bords du couvercle et de la cuve inférieure. Reportez-vous à la figure 9a.

Pour déverrouiller le barbecue fumoir :

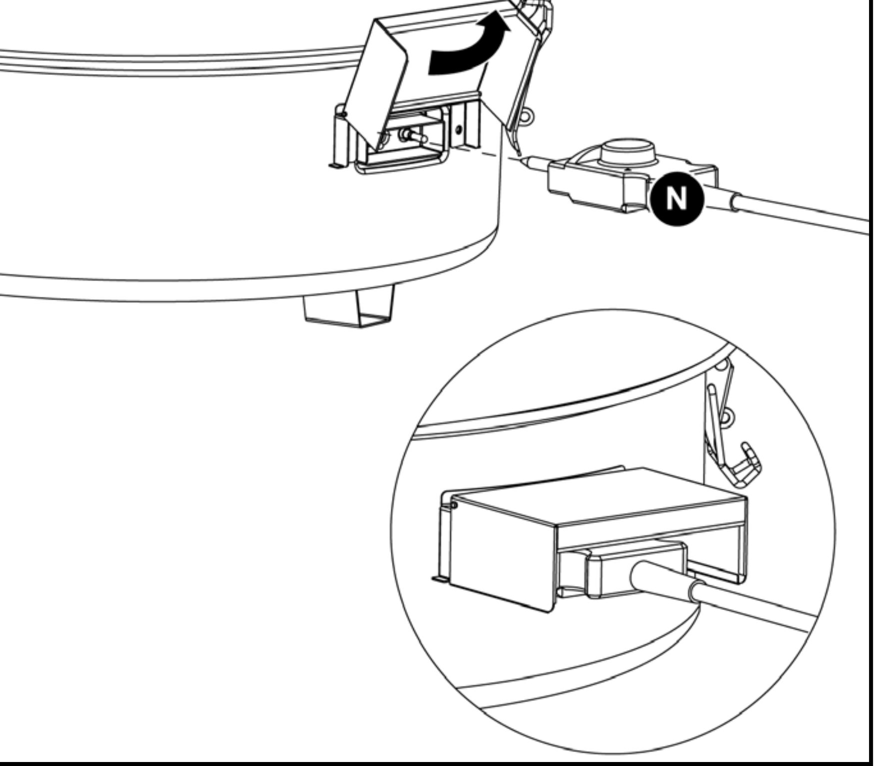
Faites pivoter le loquet jusqu'à ce que ses côtés libèrent les bords du couvercle et de la cuve inférieure. Reportez-vous à la figure 9b.



11. Insérez la cuve à eau (F) et les grilles de cuisson (D) dans le corps du fumoir. Posez le couvercle (B) sur le corps du fumoir.



12. Insérez l'ensemble commande de température-cordon d'alimentation (N) dans l'élément chauffant (O).



MISE EN GARDE



Placez toujours le barbecue fumoir sur une surface dure, plane et non combustible. Il se peut qu’une surface recouverte d’asphalte ou de revêtement bitumineux ne convienne pas.

MISE EN GARDE



N’utilisez pas ce barbecue fumoir sur une terrasse en bois, un meuble en bois ou toute autre surface combustible.

MISE EN GARDE



Placez le barbecue fumoir de manière à éviter que la fumée n’entre dans votre maison par les portes ou les fenêtres ouvertes.

MISE EN GARDE



N’utilisez pas ce barbecue fumoir lorsque les vents sont violents.

Rallonge

Remarque : Le barbecue fumoir fonctionnera mieux si vous n’utilisez pas de rallonge électrique.

1. Le cordon d’alimentation fourni est court afin de réduire les risques de chute.
2. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique à condition de faire preuve de vigilance.
3. Si vous devez utiliser une rallonge électrique :
   - Utilisez une fiche à trois broches (mise à la terre) homologuée par l’UL, dont le courant nominal est d’au moins 15 ampères et qui est conçue pour être utilisée à l’extérieur.
   - Ne raccordez PAS deux rallonges électriques ou plus ensemble.
   - Utilisez la rallonge électrique la plus courte possible.
   - Une rallonge de calibre 12 ou 14 et d’une longueur inférieure à 15,24 m est préférable.
   - Gardez les raccords au sec et au-dessus du sol.
   - Ne laissez pas pendre le cordon d’alimentation d’un comptoir ou d’une table, pour éviter qu’un enfant ou qu’un animal le tire ou trébuche accidentellement.

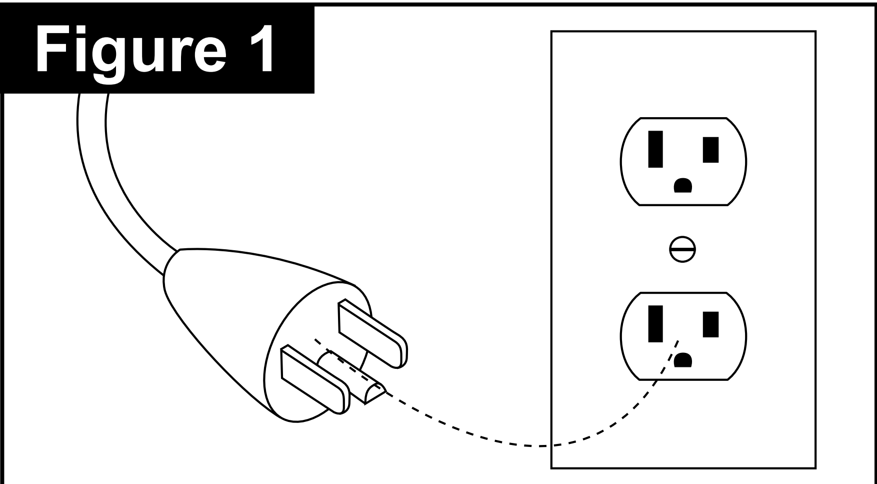


Figure 1

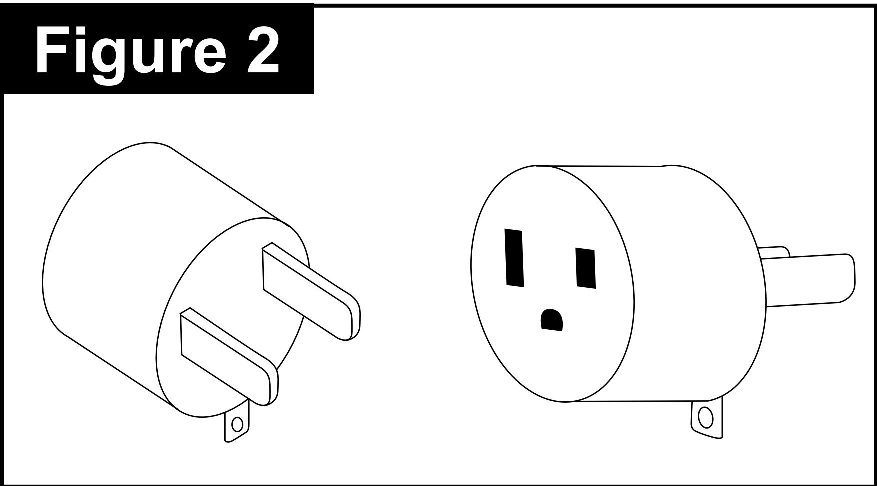


Figure 2

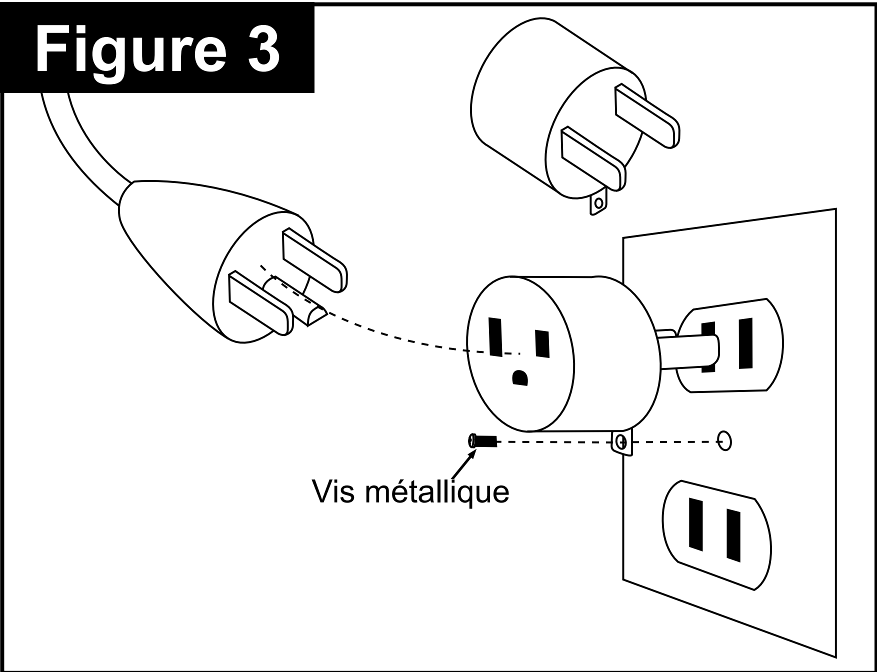


Figure 3

Instructions pour la mise à la terre

1. Lorsque vous utilisez le barbecue fumoir, il doit être mis à la terre afin de vous protéger des chocs électriques.
2. Le cordon d’alimentation de ce barbecue fumoir est muni d’un cordon à trois conducteurs et d’une prise à trois broches à disjoncteur différentiel sec. (Consultez la figure 1.)
3. Pour brancher une fiche à trois broches dans une prise à deux alvéoles, utilisez un adaptateur à cet effet. (Consultez la figure 2.)
4. La patte de mise à la terre de l’adaptateur doit être reliée à une terre permanente, par exemple une boîte de sortie correctement mise à la terre à l’aide d’une vis métallique. (Consultez la figure 3.)

Première utilisation

1. Assurez-vous que toutes les étiquettes, tous les matériaux d’emballage et tous les films protecteurs ont été retirés du barbecue fumoir.
2. Éliminez les résidus avant d’utiliser votre barbecue fumoir pour la première fois :
   a. Allumez le barbecue fumoir en vous reportant à la section « Instructions pour l’allumage » du présent manuel.
   b. Faites fonctionner le barbecue fumoir pendant au moins 2 heures, le couvercle fermé. Vous nettoierez ainsi les pièces internes et dissiperez les odeurs.
   c. Pendant ce temps, évitez de toucher le barbecue fumoir ou de soulever son couvercle.
   d. Après 2 heures, suivez les instructions pour le fumage ou les instructions pour la cuisson indiquées dans ce manuel.
3. Appliquez un enduit protecteur :
   a. Retirez la cuve à eau, la cuvette électrique et l’élément chauffant du barbecue fumoir.
   b. Appliquez une légère couche d’huile végétale ou un jet d’huile végétale sur toutes les surfaces intérieures du barbecue fumoir.

MISE EN GARDE



Évitez d'en appliquer sur la cuve à eau, la cuvette électrique ou l'élément chauffant.

Instructions pour l'allumage

MISE EN GARDE



Gardez l'espace autour de l'appareil de cuisson électrique exempt de tout matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.

MISE EN GARDE



Avant chaque utilisation, assurez-vous qu'aucune pièce n'est endommagée ou mal vissée. Resserrez les pièces mal vissées et remplacez les pièces endommagées avant d'utiliser le barbecue fumoir.

MISE EN GARDE



Assurez-vous que la cuvette électrique est vide et qu'elle est solidement fixée avant d'utiliser le barbecue fumoir.

1. Assurez-vous que la cuvette électrique et le barbecue fumoir sont solides.
2. Assurez-vous que l'ensemble de la commande de température se trouve bien à la position « OFF ». (Reportez-vous à la figure 4).
3. Branchez l'ensemble de la commande de température sur le barbecue fumoir. (Reportez-vous aux figures 5 et 6).
4. Branchez l'autre extrémité sur une prise à trois broches à disjoncteur différentiel sec selon la section « Instructions pour la mise à la terre ».
5. Réglez la commande de température à « HIGH » (élevé).
6. Fermez le couvercle et préchauffez le barbecue fumoir.

Remarque : Si vous utilisez du bois aromatisé, suivez les instructions figurant sur son emballage.

Instructions pour l'arrêt

1. Tournez le bouton de commande de température jusqu'à la position « OFF ». (Reportez-vous à la figure 4).
2. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
3. Débranchez l'ensemble de la commande de température du barbecue fumoir.

Instructions pour le fumage

MISE EN GARDE

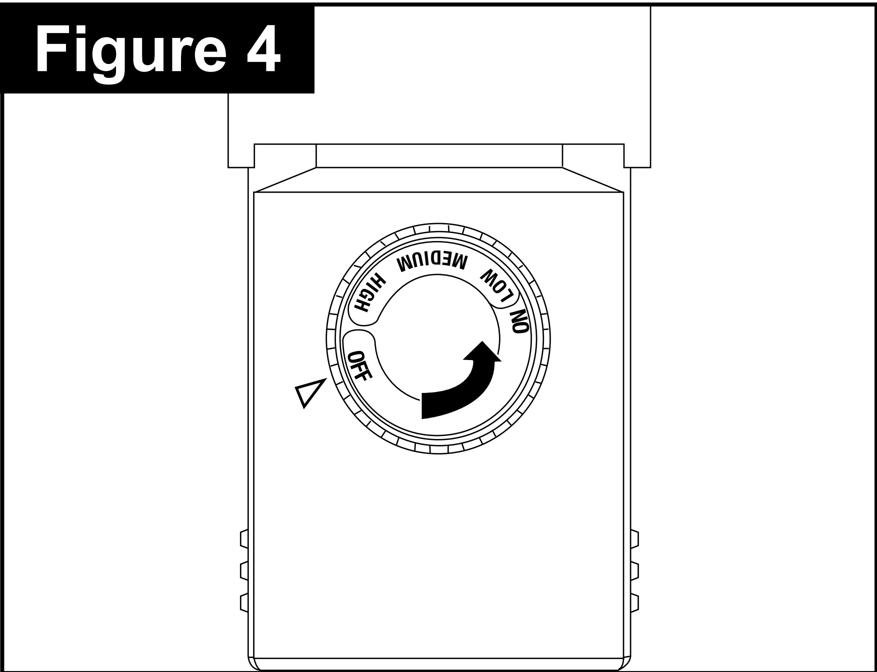


Assurez-vous qu'il n'y a aucun débris dans l'appareil avant de l'utiliser.

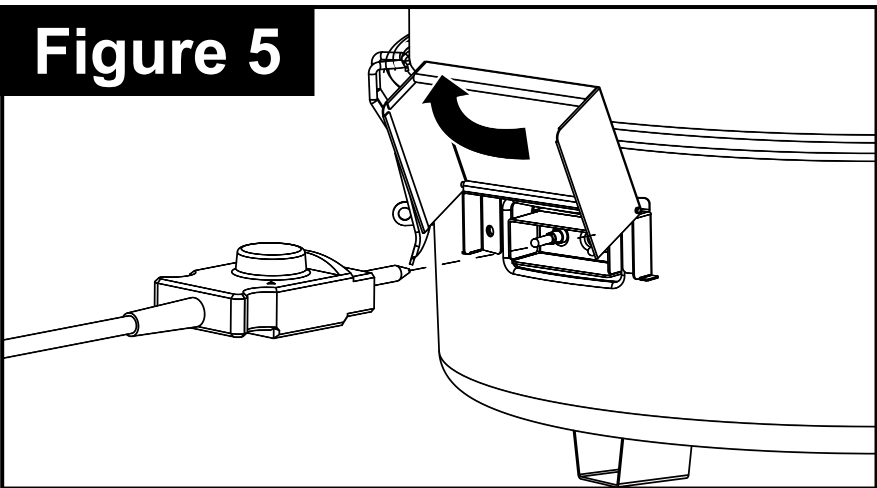
1. Allumez le barbecue fumoir en vous reportant à la section « Instructions pour l'allumage » du présent manuel.
2. Avec des gants protecteurs, retirez le couvercle du barbecue fumoir avec précaution. Ce faisant, assurez-vous de vous tenir à distance. La vapeur s'échappera ainsi loin de vous.
3. Si vous utilisez du bois aromatisé, suivez les instructions figurant sur son emballage.

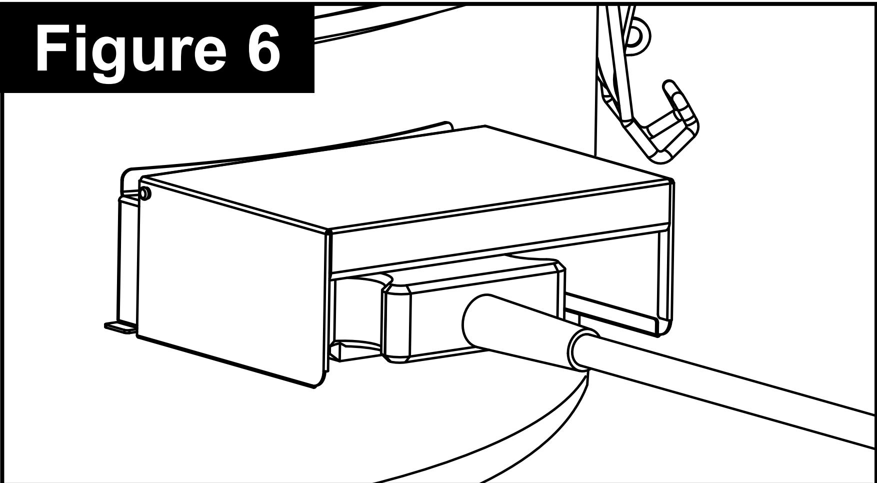
   Remarque : Le bois de la plupart des arbres à fruits ou à noix peut être utilisé pour obtenir une saveur fumée, comme le noyer, le pacanier, le pommier, le cerisier ou le prosopis. Utiliser des morceaux ou des bâtons de bois d'une longueur de 7 à 10 cm et d'une épaisseur de 2 à 4 cm.

   Remarque : Si vous n'utilisez pas du bois vert, laissez tremper le bois dans l'eau durant 20 minutes avant de l'utiliser ou enveloppez chaque morceau dans du papier d'aluminium et percez des petits trous dans la partie supérieure de l'aluminium pour produire plus de fumée et empêcher que le bois ne brûle trop rapidement.

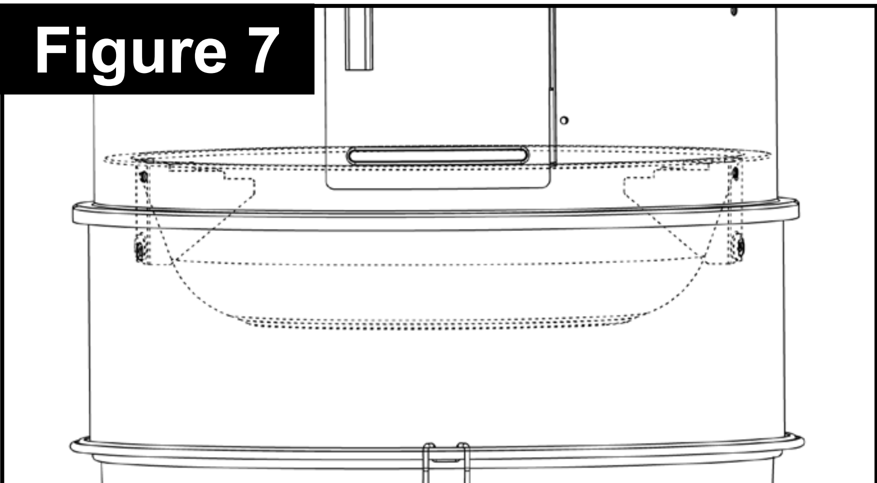


La position sélectionnée est indiquée par le triangle. Dans l'illustration, la position sélectionnée est « OFF ».





Appuyez bien la languette surélevée de la commande de température contre la prise de l'élément chauffant.



4. Mettez des gants protecteurs et, avec précaution, déposez la cuve à eau sur le support prévu à cet effet. (Reportez-vous à la figure 7).
5. Toujours avec les gants protecteurs, remplissez la cuve à eau (avec de l’eau ou de la marinade) avec précaution, jusqu’à 2,54 cm (1 po) de la bordure de la cuve à eau. (Reportez-vous à la figure 8, p.13). Ne dépassez pas la ligne « Max Fill Line ».

   Remarque : La cuve à eau peut contenir 2,27 litres (2 pintes) d’eau, ce qui durera de 2 à 3 heures, lorsque le barbecue fumoir est en marche.
6. Avec des gants protecteurs, placez une grille de cuisson sur le support pour grille de cuisson inférieur avec précaution. (Figures 10a, 10b, ou 10c p.30).
7. Avec des gants protecteurs, disposez avec précaution les aliments sur la grille de cuisson inférieure, en une seule couche espacée uniformément.
8. Avec des gants protecteurs, placez avec précaution l’autre grille de cuisson sur le support pour grille de cuisson supérieur. (Figures 10a, 10b, ou 10c, p. 30).
9. Avec des gants protecteurs, disposez avec précaution les aliments sur la grille de cuisson supérieure, en une seule couche espacée uniformément.
10. Avec des gants protecteurs, placez le couvercle sur le barbecue fumoir avec précaution.
11. Vérifiez le niveau d’eau selon la section « Ajout d’eau supplémentaire » du présent manuel.

MISE EN GARDE



Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vérifier si la nourriture est cuite à une température adéquate.

Instructions pour la cuisson

MISE EN GARDE



Assurez-vous qu’il n’y a aucun débris dans l’appareil avant de l’utiliser.

MISE EN GARDE



Ouvrez lentement le couvercle car des flambées peuvent se produire lorsque l’air frais entre en contact avec le feu.

La cuisson directe au-dessus d’une source de chaleur est idéale pour griller les viandes dans leur jus et pour griller les aliments qui nécessitent moins de 25 minutes de cuisson, par exemple les steaks, le bifteck haché, les saucisses à hot-dog, les morceaux de poulet, les légumes et les fruits.

1. Retirez le couvercle, les grilles de cuisson et la cuve à eau. Mettez-les de côté.
2. Déverrouillez et retirez le corps du barbecue fumoir. Mettez-les de côté.
3. Assurez-vous que la cuvette électrique est solidement fixée.
4. Placez les pierres de lave dans la cuvette électrique. (Figure 9)
5. Placez la grille de cuisson sur la cuvette électrique.
6. Allumez le barbecue en vous reportant à la section « Instructions pour l’allumage ».
7. Fermez le couvercle et préchauffez le barbecue au réglage « HIGH » (élevé).
8. À l’aide de gants protecteurs, ouvrez le couvercle et placez les aliments sur la grille de cuisson avec des pinces à longues poignées.
9. Réglez le bouton de commande à la température de cuisson désirée.
10. Refermez le couvercle ou laissez-le ouvert, et faites griller les aliments jusqu’à la cuisson désirée.
11. Éteignez le barbecue en vous reportant à la section « Instructions pour l’arrêt ».
12. Laissez le couvercle ouvert pour que le barbecue fumoir refroidisse.

Figure 8

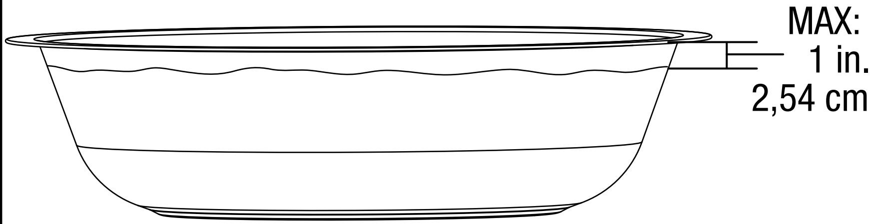


Figure 9

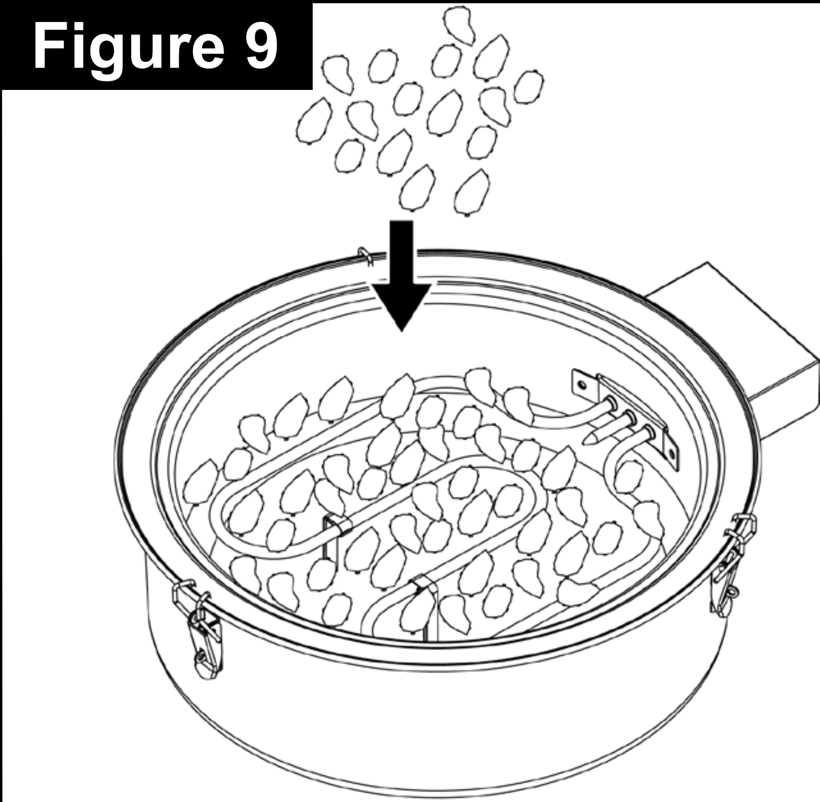


Figure 10a

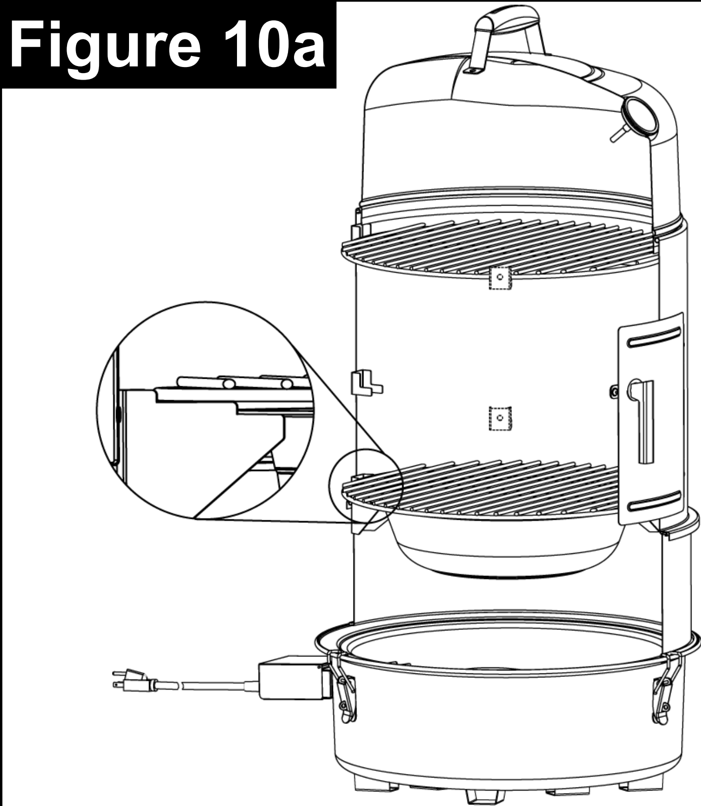
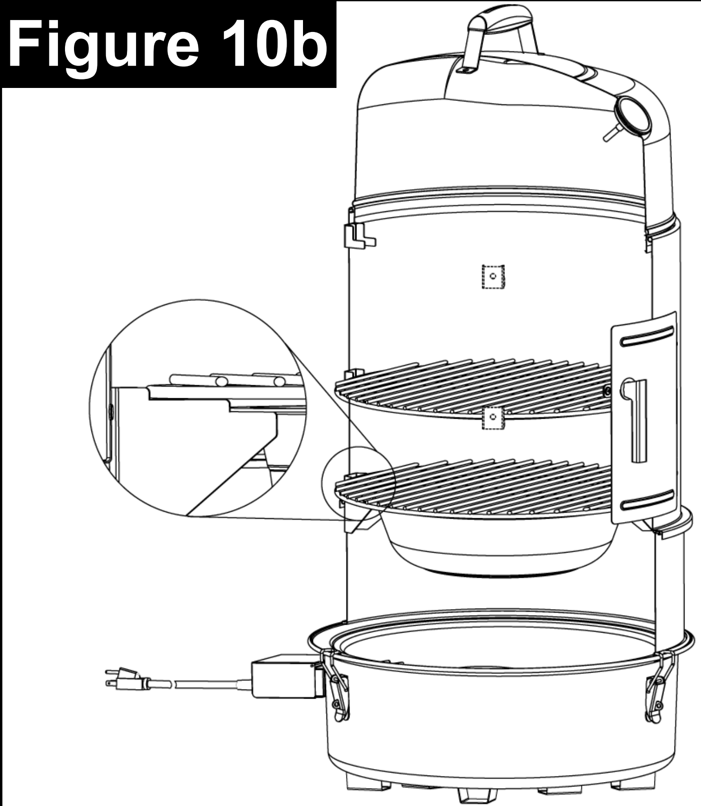


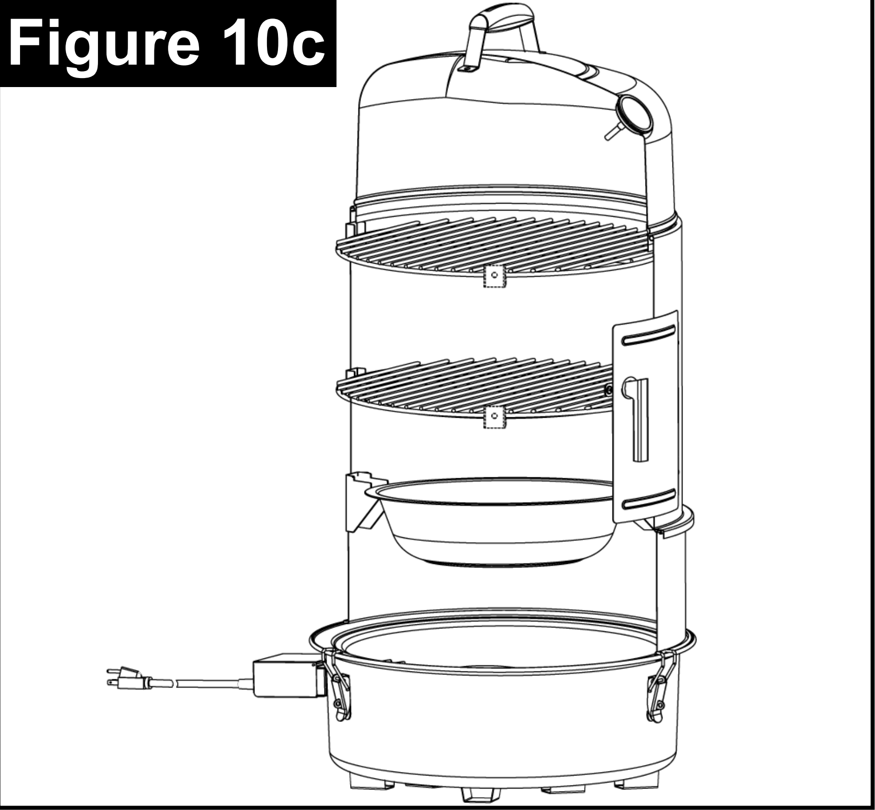
Figure 10b



Ajout d’eau supplémentaire

Lorsque vous utilisez le barbecue fumoir, vérifiez le niveau d’eau toutes les deux heures. Si vous devez ajouter de l’eau, vous pouvez le faire par le dessus du barbecue fumoir ou par sa porte latérale. Consultez les instructions ci-dessous.

Remarque : Si vous entendez un grésillement, cela signifie que le niveau d’eau est bas.



Ajout d’eau : option 1 : par le dessus du barbecue fumoir

1. Avec des gants protecteurs, retirez le couvercle du barbecue fumoir avec précaution. Ce faisant, assurez-vous de vous tenir à distance. La vapeur s’échappera ainsi loin de vous.

MISE EN GARDE

Ouvrez lentement la porte car des flambées peuvent se produire lorsque l’air frais entre en contact avec le feu.

2. Vérifiez le niveau d’eau dans la cuve à eau :
   a. S’il en manque, passez à l’étape 3.
   b. S’il y en a suffisamment, replacez le couvercle sur le barbecue fumoir.
3. Si seule la grille de cuisson supérieure est utilisée :
   a. À l’aide de gants protecteurs et de pinces à longues poignées, glissez les aliments vers l’un des côtés de la grille de cuisson.
   b. Avec précaution, versez de l’eau dans la cuve à eau, jusqu’à 2,54 cm (1 po) de sa bordure (Figure 8, p. 12). Ne remplissez pas le réservoir au-delà de la ligne de remplissage.

MISE EN GARDE

Lorsque vous versez l’eau, tenez-vous à côté du barbecue fumoir et soyez extrêmement prudent, car l’eau pourrait se transformer instantanément en vapeur.

   c. Replacez les aliments.
   d. Remettez en place le couvercle du barbecue fumoir.

   Si les grilles de cuisson inférieure et supérieure sont utilisées :
   a. À l’aide de gants protecteurs et de pinces à longues poignées, retirez les aliments et la grille de cuisson supérieure.
   b. À l’aide de gants protecteurs et de pinces à longues poignées, glissez les aliments vers l’un des côtés de la grille de cuisson inférieure.
   c. Avec précaution, versez de l’eau dans la cuve à eau, jusqu’à 2,54 cm (1 po) de sa bordure. (Figure 8, p. 12) Ne remplissez pas le réservoir au-delà de la ligne de remplissage.

MISE EN GARDE

Lorsque vous versez l’eau, tenez-vous à côté du barbecue fumoir et soyez extrêmement prudent, car l’eau pourrait se transformer instantanément en vapeur.

   d. Replacez les aliments sur la grille de cuisson inférieure.
   e. Replacez la grille de cuisson supérieure et les aliments.
   f. Remettez en place le couvercle du barbecue fumoir.

Ajout d’eau : option 2 : par le côté du barbecue fumoir

1. Avec des gants protecteurs, ouvrez la porte latérale du barbecue fumoir avec précaution. Assurez-vous de vous tenir du côté opposé à l’ouverture de la porte. La vapeur s’échappera ainsi loin de vous.

MISE EN GARDE

Ouvrez lentement la porte car des flambées peuvent se produire lorsque l’air frais entre en contact avec le feu.

2. Vérifiez le niveau d’eau dans la cuve à eau :
   a. S’il en manque, passez à l’étape 3.
   b. S’il y en a suffisamment, fermez la porte du barbecue fumoir.
3. À l’aide d’un entonnoir ou d’un contenant muni d’un bec verseur, versez avec précaution de l’eau dans la cuve à eau, jusqu’à 2,54 cm (1 po) de sa bordure (Figure 8, p. 12). Ne remplissez pas le réservoir au-delà de la ligne de remplissage.

MISE EN GARDE

Lorsque vous versez l’eau, tenez-vous à côté du barbecue fumoir et soyez extrêmement prudent, car l’eau pourrait se transformer instantanément en vapeur.

4. Fermez la porte du barbecue fumoir.

Contrôle des flambées

AVERTISSEMENT

Ne versez pas d'eau sur un feu d'huile ou de graisse. Cela pourrait faire éclabousser la graisse et causer des brûlures graves, des lésions corporelles et d'autres dommages.

MISE EN GARDE

Ne laissez jamais le barbecue fumoir sans surveillance lors du préchauffage, de la cuisson ou lorsque vous faites brûler des résidus d'aliments. Si le barbecue fumoir n'a pas été nettoyé, un feu d'huile ou de graisse peut se déclarer et pourrait endommager le produit.

MISE EN GARDE

Pendant la cuisson, du matériel d'extinction d'incendie doit être facilement accessible. Si un feu d'huile ou de graisse se déclare, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Utilisez un extincteur d'incendie chimique de type poudres BC, ou étouffez le feu avec de la poussière, du sable ou du bicarbonate de soude.

Les flambées font partie de la cuisson des viandes dans un barbecue fumoir et contribuent à la saveur unique du fumage.

Par contre, les flambées excessives peuvent gâcher la cuisson de vos aliments et représenter une situation dangereuse pour vous et votre barbecue fumoir.

Les flambées excessives résultent de l'accumulation de graisse dans le fond de votre barbecue fumoir.

Si une flambée excessive se déclare, ne versez PAS d'eau sur les flammes.

Si un feu de graisse se déclare, fermez le couvercle jusqu'à ce que la graisse soit entièrement consumée. Faites preuve de précaution en ouvrant le couvercle, car une flambée soudaine pourrait survenir.

Réduction des flambées

1. Éliminez l'excédent de gras des viandes avant de les faire cuire.
2. Assurez-vous que votre barbecue fumoir est sur une surface dure, plane et non combustible.

Conseils pour obtenir une meilleure cuisson et prolonger la durée de vie utile de votre barbecue fumoir

1. La température et le temps de cuisson sont presque identiques pour les deux grilles. Les aliments devant être cuits le moins longtemps devraient cependant être placés sur la grille supérieure.
2. Pour obtenir des résultats optimaux avec votre barbecue fumoir, souvenez-vous de maintenir l'élément chaud, de veiller à ce que la cuve à eau soit pleine d'eau ou d'un autre liquide, et de garder le couvercle fermé.
3. Afin de réduire les flambées, nettoyez régulièrement le barbecue fumoir, optez pour des viandes maigres (ou dégraissez les viandes avant de les faire cuire) et évitez de cuire les aliments à des températures très élevées.
4. Emballez les aliments délicats, par exemple le poisson et les légumes, dans du papier d'aluminium et cuisez-les indirectement ou sur la grille supérieure.
5. Pour éviter de perdre les jus, retournez les aliments une seule fois pendant la cuisson en vous servant de pinces ou d'une spatule à long manche au lieu d'une fourchette.
6. Pour la cuisson indirecte de rôtis et de gros morceaux de viande, placez la viande sur une grille à rôtir, dans un plat en métal épais.
7. Après chaque utilisation, nettoyez les grilles à l'aide d'une brosse de qualité conçue pour le matériau dont elles sont composées. Enfilez des gants protecteurs et nettoyez les résidus pendant que les grilles sont encore chaudes.
8. Laissez le barbecue fumoir refroidir complètement après chaque utilisation. Après avoir nettoyé les grilles, recouvrez-les d'une mince couche d'huile à friture et retirez les cendres, puis nettoyez la surface extérieure à l'aide d'un produit nettoyant pour la cuisine et recouvrez le barbecue fumoir d'une housse de qualité aux dimensions appropriées.
9. Regardez des émissions de télévision ou achetez des livres sur la cuisson au barbecue afin d'apprendre des astuces utiles et intéressantes.

ENTRETIEN

MISE EN GARDE

Enlevez tout combustible et laissez le barbecue fumoir refroidir (environ 45 minutes) avant de procéder à son nettoyage ou à son entretien.

MISE EN GARDE

Ne nettoyez AUCUNE pièce du barbecue fumoir dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini.

MISE EN GARDE

Ne laissez jamais le barbecue fumoir sans surveillance lors du préchauffage, de la cuisson ou lorsque vous faites brûler les résidus au réglage « HIGH » (élevé). Si le barbecue fumoir n'a pas été nettoyé, un feu de graisse peut se déclarer et pourrait endommager le produit.

ENTRETIEN

MISE EN GARDE

Évitez de laisser toute l'eau de la cuve à eau s'évaporer complètement. Vérifiez le niveau d'eau toutes les 2 heures et ajoutez-en si le niveau est bas. Reportez-vous à la section « Ajout d'eau supplémentaire » du présent manuel.

MISE EN GARDE

Une fois les aliments retirés, laissez l'eau dans la cuve. Laissez le barbecue fumoir refroidir et l'eau s'évaporer.

MISE EN GARDE

Avant de laisser le barbecue fumoir sans surveillance :
a. Le barbecue fumoir doit s'être refroidi.
b. L'ensemble commande de température-cordon d'alimentation doit être à la position « OFF » et débranché de la prise.

Avis

1. Les produits nettoyants abrasifs endommageront le barbecue.
2. Ne nettoyez jamais le barbecue fumoir avec des produits nettoyants pour le four.

Nettoyage des surfaces

1. Nettoyez les surfaces à l'aide d'eau tiède, de savon à vaisselle liquide doux ou de bicarbonate de soude.
2. Pour les taches tenaces, utilisez un dégraissant à base d'agrumes et une brosse en nylon.
3. Rincez à l'eau et laissez sécher.

Conseils

1. Afin d'aider à prévenir la rouille, couvrez le barbecue fumoir lorsque vous ne l'utilisez pas.
2. L'application d'une légère couche d'huile végétale ou d'un jet d'huile végétale sur les surfaces intérieures du barbecue fumoir peut aider à prévenir la rouille.
   a. Retirez la cuve à eau et la cuvette électrique du barbecue fumoir.
   b. Appliquez une légère couche d'huile végétale ou un jet d'huile végétale sur toutes les surfaces intérieures du barbecue fumoir.

MISE EN GARDE

Évitez d'en appliquer sur la cuve à eau, la cuvette électrique ou l'élément chauffant.

GARANTIE LIMITÉE

Blue Rhino Global Sourcing, Inc. (le « fournisseur ») garantit ce produit et l'ensemble de ses pièces contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat, à condition qu'il soit assemblé et utilisé conformément aux instructions fournies avec le produit. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial. Il est possible que le fournisseur exige une preuve raisonnable de la date d'achat du produit; veuillez donc conserver votre reçu ou votre facture. La présente garantie limitée ne couvre que les réparations ou le remplacement des pièces ayant été soumises à des conditions normales d'utilisation et de service, et que le fournisseur juge défectueuses après les avoir examinées. Avant de retourner une pièce, communiquez avec le service à la clientèle du fournisseur aux coordonnées indiquées ci-dessous. Si, après examen, le fournisseur juge le produit défectueux et approuve la réclamation, il remplacera la pièce défectueuse sans frais. Vous devrez vous acquitter du paiement préalable des frais d'expédition des pièces défectueuses. Le fournisseur fera parvenir des pièces de rechange à l'acheteur initial, fret ou port payé.

Cette garantie limitée ne couvre pas les défauts causés par un accident, un usage abusif ou inapproprié, une modification, une installation ou un entretien inadéquat, une réparation effectuée par vous ou une tierce partie, ou le non-respect des instructions du présent guide d'utilisation quant à l'entretien régulier. La garantie limitée ne couvre pas non plus les dommages causés au fini après l'achat, par exemple les égratignures, les bosses, la décoloration, la rouille ou tout autre dommage causé par les intempéries.

La présente garantie limitée prévaut sur toute autre garantie expresse. Le fournisseur décline toute responsabilité quant aux produits achetés de vendeurs autres que les détaillants et distributeurs autorisés, y compris la garantie de qualité marchande et la garantie d'aptitude à un usage particulier. LE FOURNISSEUR DÉCLINE ÉGALEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER. LE FOURNISSEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ ENVERS L'ACHETEUR ET TOUT TIERS QUANT AUX DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS, PUNITIFS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS. Le fournisseur décline également toute garantie implicite ou explicite et toute responsabilité relativement aux défauts de fabrication causés par un tiers.

Cette garantie limitée confère à l'acheteur des droits précis. Il est possible que l'acheteur dispose également d'autres droits qui varient selon l'endroit où il habite. Certaines législations ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages particuliers, accessoires ou consécutifs, ou les limitations quant à la durée d'une garantie, de sorte que les exclusions et les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer dans tous les cas.

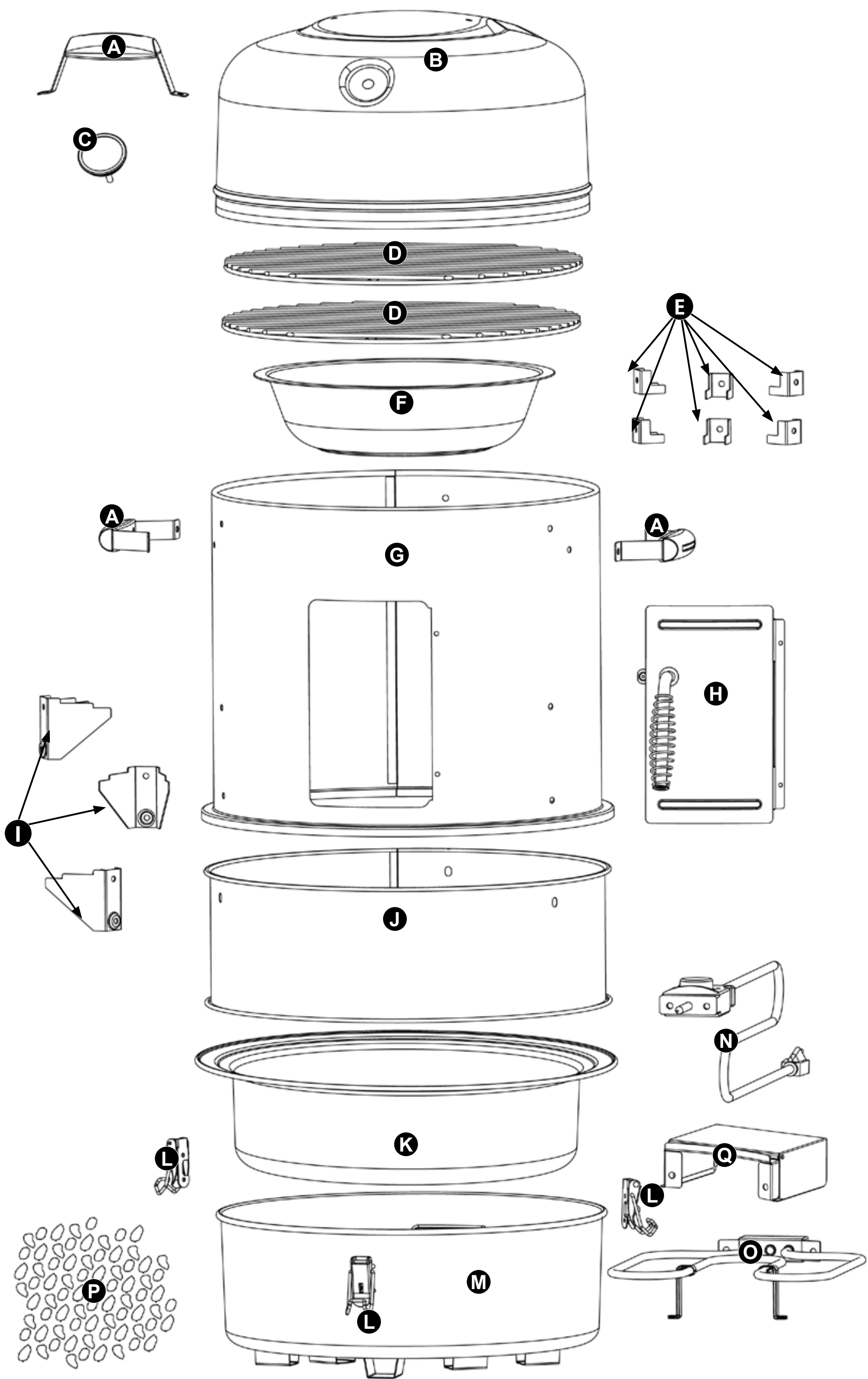
Le fournisseur n'autorise aucune personne ou entreprise à accepter en son nom toute autre obligation ou responsabilité en lien avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de l'équipement, et aucun représentant ne peut lier le fournisseur à une obligation.

Pour effectuer une réclamation au titre de la garantie, appelez au 1 800 963-0211, entre 8 h et 18 h, du lundi au jeudi, ou entre 8 h et 17 h (HNE) le vendredi.

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle au 1 800 963-0211, entre 8 h et 18 h, du lundi au jeudi, ou entre 8 h et 17 h (HNE) le vendredi.

Pièce	Description	Nº de pièce
A	Poignée	55-11-250
B	Couvercle	55-11-264
C	Jauge de température	55-11-941
D	Grille de cuisson	55-11-253
E	Support pour grille de cuisson	55-11-254
F	Cuve à eau	55-11-255
G	Haut du corps du fumoir	55-11-265
H	Porte	55-11-257
I	Support de la cuve à eau	55-11-258
J	Bas du corps du fumoir	55-11-266
K	Cuvette électrique	55-11-267
L	Manette de verrouillage	55-11-261
M	Cuve inférieure	55-11-269
N	Ensemble commande de température-cordon d'alimentation	55-11-268
O	Élément chauffant	55-11-271
P	Pierre de lave	55-11-270
Q	Protège-commande de température/cordon d'alimentation	55-11-462



Imprimé en Chine

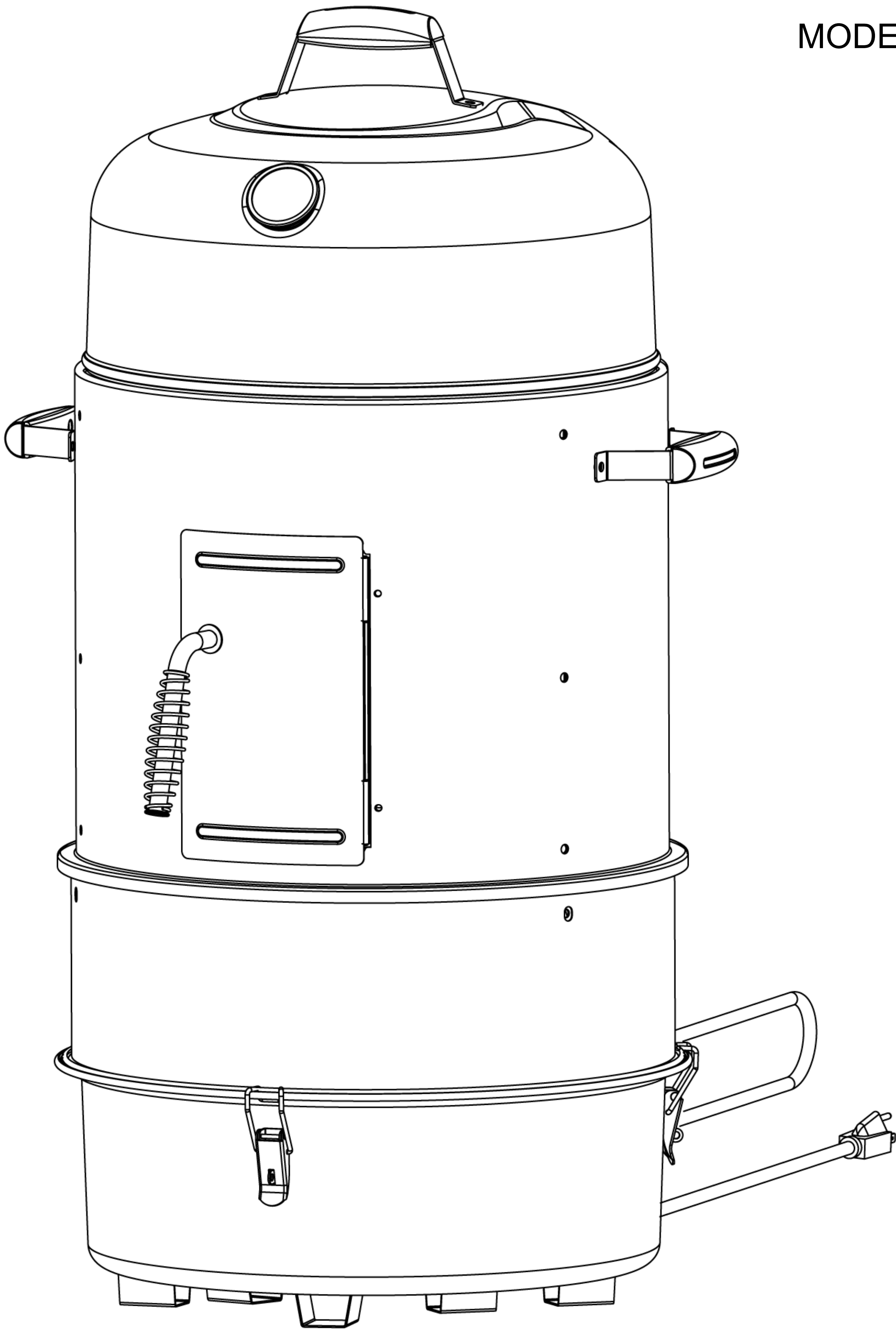
ARTÍCULO #0332739



Master Forge and M Design® es una marca registrada de LF, LLC. Todos los derechos reservados.

AHUMADOR/ PARRILLA ELÉCTRICO PARA EXTERIORES

MODELO #EBC1102L





SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ

Número de serie ______________________ **Fecha de compra** __________________



¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de volver a la tienda, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de 8 a.m. a 6 p.m. y los viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del Este.

ADVERTENCIA

Sólo para uso en exteriores (fuera de cualquier espacio cerrado)

ADVERTENCIA

1. **La instalación, el ajuste, la alteración, la reparación o el mantenimiento inadecuado pueden ocasionar lesiones o daños a la propiedad.**
2. **Lea con detenimiento las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.**
3. **Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio o una explosión que ocasionen daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.**
4. **Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro del electrodoméstico.**
5. **Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar este electrodoméstico.**
6. **Siga todas las advertencias e instrucciones al utilizar este electrodoméstico.**
7. **Guarde este manual para referencia futura.**

PELIGRO

Nunca deje este electrodoméstico sin supervisión.

ADVERTENCIA

1. **No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este u otro electrodoméstico.**
2. **Cuando cocine con aceite/grasa, no permita que éste exceda los 176,5 °C (350 °F) de temperatura. No almacene ni utilice aceite de cocina cerca de este ni de ningún otro electrodoméstico.**

PELIGRO

NO utilice la parrilla eléctrica para la cocción en interiores o para calefacción. NO debe usarse en botes ni en vehículos recreativos.

Guarde estas instrucciones para referencia futura. Si está ensamblando esta unidad para otra persona, entréguele este manual para que lo lea y lo conserve para referencia futura.

Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto. Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de 8 a.m. a 6 p.m. y los viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del Este.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice electrodomésticos, siempre tome medidas de precaución básicas, incluidas las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **No toque superficies calientes. Use las manijas o las perillas.**
3. **Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes o los elementos calentadores en agua ni en otro líquido.**
4. **Es necesaria una estricta supervisión cuando los niños utilizan el electrodoméstico o están cerca de él.**
5. **Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de instalar o retirar piezas.**
6. **No use ningún electrodoméstico si tiene algún cable o enchufe dañado, si ha presentado fallas o si se ha dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al local de servicio autorizado más cercano para una revisión, una reparación o un ajuste.**
7. **El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar lesiones.**
8. **No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesón ni que toque superficies calientes.**
9. **No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente ni dentro de un horno con calor.**
10. **Se debe tener extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga aceite u otros líquidos calientes.**
11. **Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire los controles a “APAGADO” y después retire el enchufe del tomacorriente de la pared.**
12. **No utilice el electrodoméstico para otro fin que no sea el especificado.**
13. **Úselo únicamente en un tomacorriente con la debida conexión a tierra.**
14. **En este electrodoméstico no se debe usar combustible, como briquetas de carbón.**
15. **Si se tiene cuidado, pueden utilizarse cables de suministro de electricidad desmontables más largos o extensiones eléctricas de 3 hilos con conexión a tierra.**
16. **Si utiliza un cable de suministro de electricidad desmontable más largo o una extensión eléctrica de 3 hilos con conexión a tierra:**
    a. **La clasificación eléctrica marcada en el juego de cables o en la extensión eléctrica debe ser al menos equivalente a la del electrodoméstico.**
    b. **El cable se debe ubicar de modo que no quede sobre mesones o mesas donde un niño pueda jalarlo o donde represente un riesgo de tropiezo.**

17. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES:

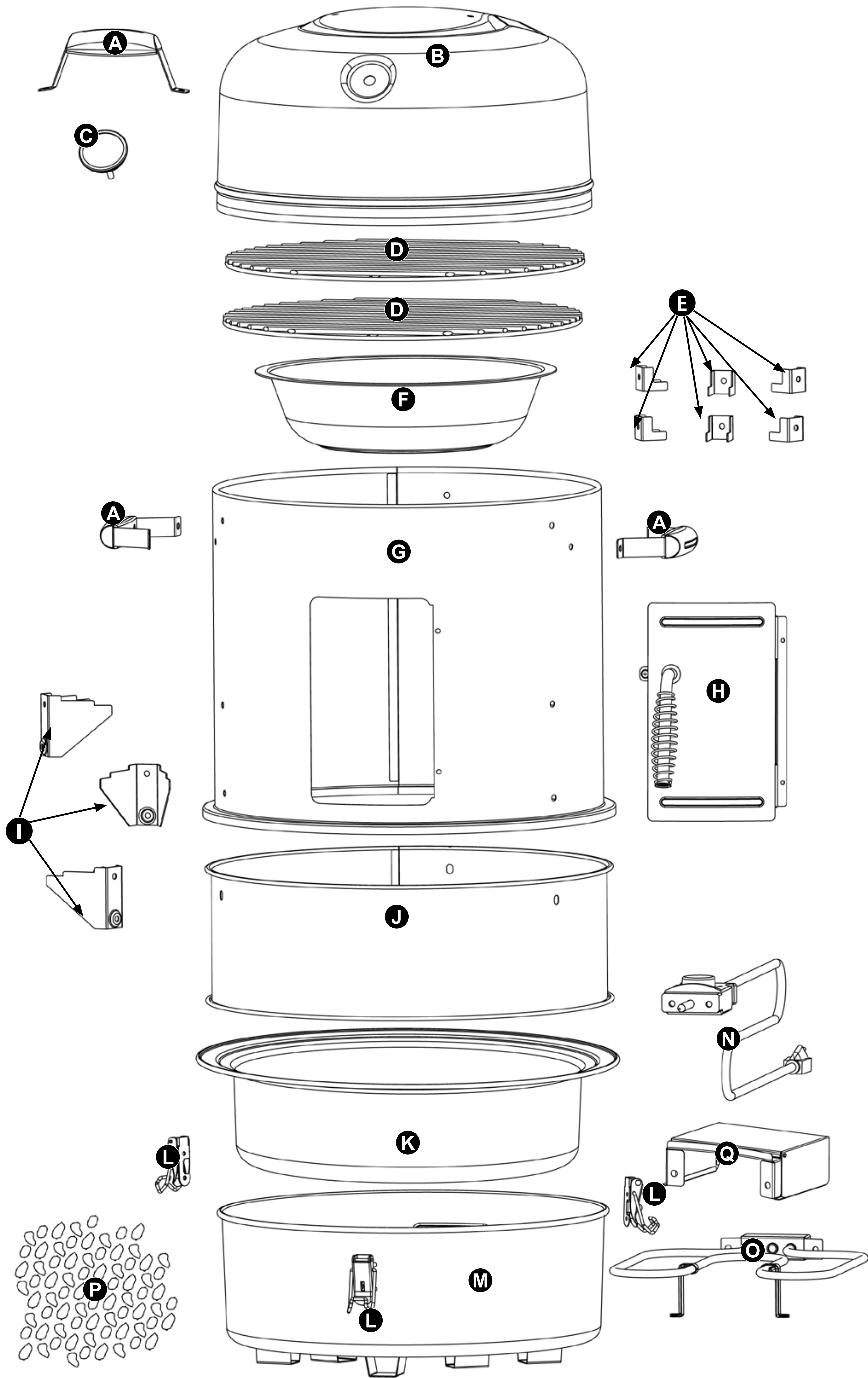
- Este ahumador/parrilla es sólo para uso en exteriores y no se debe usar en un edificio, garaje u otra área cerrada.
- Sólo para uso residencial. Este ahumador/parrilla NO es para el uso comercial.
- Este ahumador/parrilla no está diseñado para usarse como calentador y nunca debe utilizarse como tal. Los gases TÓXICOS pueden acumularse y causar asfixia.
- Este ahumador/parrilla está certificado para utilizarse con seguridad en los EE.UU. solamente. No la modifique para usarla en otro lugar. Una modificación tendrá como resultado un riesgo para la seguridad.
- NO opere, encienda ni use este electrodoméstico a menos de 3,05 m (10 pies) de distancia de paredes, estructuras o edificios.
- Para quienes viven en departamentos: Consulte con el administrador acerca de los requisitos y códigos de incendio para usar un ahumador/parrilla eléctrico en su complejo de departamentos. Utilícelo en el exterior, en la planta baja, a una distancia de 3,05 m (10 pies) de cualquier estructura, en caso de estar permitido. No lo utilice sobre o bajo balcones.
- Este ahumador/parrilla se debe usar con electricidad.
- Este no es un ahumador/parrilla de mesa. Por lo tanto, no coloque este ahumador/parrilla sobre ningún tipo de superficie de cubierta de mesa.
- No utilice extensiones eléctricas calibre 16. Se puede producir un daño en el cableado de la propiedad y/o un incendio.
- UNA DESCARGA ELÉCTRICA PUEDE CAUSAR LA MUERTE O UNA LESIÓN GRAVE. PARA EVITAR UNA DESCARGA ELÉCTRICA:
  a. Utilícelo sólo con un circuito protegido por un interruptor de falla de puesta a tierra (GFI, por sus siglas en inglés).
  b. No utilice el ahumador/parrilla cuando llueve.
  c. Para evitar que se salpique o caiga al agua, no utilice el ahumador/parrilla a menos de 3,05 m (10 pies) de distancia de una piscina, un estanque u otra masa de agua.
  d. Mantenga el ahumador/parrilla y el controlador eléctrico secos y protegidos de la lluvia cuando no se utilizan.
  e. No use el ahumador/parrilla con un controlador eléctrico que tenga un cable, un enchufe o una sonda de metal dañados. Use sólo el controlador proporcionado. El controlador de repuesto debe ser el especificado por el fabricante.
  f. Nunca retire el enchufe de conexión a tierra ni utilice un adaptador de dos clavijas.
  g. Mantenga los enchufes eléctricos alejados del suelo y secos.
  h. En caso de incendio, apague el controlador, desenchufe el ahumador/parrilla del tomacorriente y deje que el fuego se consuma. No utilice agua para apagar el fuego de este ni de ningún otro electrodoméstico.
  i. No utilice agua ni otro líquido en aerosol para limpiar el ahumador/parrilla sin antes haber desenchufado el controlador eléctrico y retirado el elemento calentador.
- El consumo de alcohol o medicamentos recetados o sin receta puede disminuir la capacidad del consumidor para ensamblar o usar este electrodoméstico de manera segura y correcta.
- Nunca utilice carbón, líquido para encendedores, gasolina, queroseno o alcohol en este producto.
- NO almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables a menos de 7,62 m (25 pies) de distancia de este electrodoméstico.
- No utilice la unidad en un entorno explosivo. No debe haber materiales combustibles, gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca del área del ahumador/parrilla.
- Si usa madera aromatizada siga las instrucciones sobre el empaque de madera aromatizada.
  Nota: Para obtener un sabor ahumado se puede utilizar la mayoría de las maderas de árboles frutales o de frutos secos, como nogal, pecana, manzano, cerezo o mezquite. Utilice trozos/palos de madera de 8 a 10 cm de largo y de 2,50 a 5,10 cm de ancho.
  Nota: A menos que la madera aún esté verde, sumérjala en agua por 20 minutos antes de usarla o envuelva cada pedazo en papel de aluminio y perfore varios orificios pequeños en la parte superior del papel para producir más humo y evitar que la madera se queme demasiado rápido.
- Debe haber un espacio de separación mínimo de 91,40 cm (36 pulgadas) entre construcciones de material combustible y los lados y la parte posterior de la unidad. No utilice este electrodoméstico debajo de ningún tipo de alero o techo.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- No modifique el ahumador/parrilla de ninguna manera. Cualquier alteración anulará la garantía.
- No use el ahumador/parrilla a menos que esté COMPLETAMENTE ensamblado y todas las piezas estén ajustadas y apretadas con firmeza.
- No arme este modelo de ahumador/parrilla sobre una construcción empotrada o deslizante. Si no sigue esta advertencia podría provocar un incendio o una explosión que ocasione lesiones personales graves, la muerte o daños a la propiedad.
- Este ahumador/parrilla se debe limpiar e inspeccionar minuciosamente en forma periódica. Limpie e inspeccione el ensamble del control de temperatura/cable eléctrico antes de cada uso del electrodoméstico. Si hay evidencia de abrasión, desgaste o cortes, el ensamble del control de temperatura/cable eléctrico se debe reemplazar antes de poner el electrodoméstico en funcionamiento.
- Use sólo piezas autorizadas por la fábrica. El uso de piezas que no estén autorizadas por la fábrica puede ser peligroso y anulará la garantía.
- Use sólo el controlador proporcionado. El controlador de repuesto debe ser el especificado por el fabricante.
- Use sólo el controlador de temperatura modelo OPT-001 con conector y cable eléctrico tipo SJTOW de Ovis Enterprises Int'l CO., LTD.
- No use este electrodoméstico sin antes leer las "Instrucciones de funcionamiento" en este manual.
- Para evitar quemaduras, no toque las piezas metálicas del ahumador/parrilla hasta que se hayan enfriado completamente (espere unos 45 minutos), a menos que utilice elementos de protección (almohadillas, guantes, manoplas para horno, etc.).
- Nunca toque las rejillas para comprobar si están calientes.
- No la instale o utilice en botes ni en vehículos recreativos.
- Cuando cocine, tenga a la mano materiales para la extinción del fuego. En caso de que se produzca un incendio por el aceite o la grasa, no intente apagarlo con agua. Use un extintor de incendios a base de polvo químico seco tipo BC o extíngalo con tierra, arena o bicarbonato.
- No use el ahumador/parrilla si hay viento fuerte.
- Nunca se incline sobre el ahumador/parrilla al encenderlo.
- No deje el ahumador/parrilla encendido sin supervisión; en especial, mantenga a los niños y las mascotas alejados del ahumador/parrilla en todo momento.
- No deje el ahumador/parrilla sin supervisión mientras lo precalienta o quema residuos de alimentos a fuego alto. Si el ahumador/parrilla no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio provocado por la grasa que puede dañar el producto.
- No coloque recipientes de cocción vacíos sobre el electrodoméstico mientras está en funcionamiento.
- Tenga cuidado al colocar objetos sobre el ahumador/parrilla mientras está en funcionamiento.
- No intente mover el ahumador/parrilla mientras lo está usando. Deje que el ahumador/parrilla se enfríe (espere unos 45 minutos) antes de moverlo o almacenarlo.
- Siempre abra la tapa del ahumador/parrilla lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados dentro de él pueden causarle quemaduras graves.
- No use el ahumador/parrilla sobre plataformas o muebles de madera u otra superficie combustible.
- Siempre coloque el ahumador/parrilla sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible. Una superficie de asfalto puede no ser apta para este propósito.
- Mantenga todos los cables eléctricos lejos de un ahumador/parrilla caliente.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar lesiones.
- Después de un período de almacenamiento o desuso, inspeccione el controlador y el cable eléctrico para comprobar si hay alguna abrasión, desgaste o corte.
- Asegúrese de que la bandeja eléctrica esté segura y completamente en su lugar antes de usar el ahumador/parrilla.
- No mueva el ahumador/parrilla mientras la bandeja para agua contenga líquidos.
- Al utilizar este ahumador/parrilla, siempre use la bandeja para agua diseñada para él.
- No permita que el agua de la bandeja para agua se evapore por completo mientras usa el ahumador/parrilla. Revise la bandeja para agua cada 2 horas, como mínimo, y agréguele agua si el nivel está bajo. Agregue agua según las instrucciones de la sección "Agregar más agua" de este manual.
- No elimine el agua de la bandeja para agua una vez que haya retirado la comida. Deje que el ahumador/parrilla se enfríe y que el agua se evapore.
- Antes de dejar el ahumador/parrilla sin supervisión:
  a. El ahumador/parrilla debe estar frío.
  b. El ensamble del control de temperatura/cable eléctrico debe estar apagado y desenchufado del tomacorriente.
- Tenga cuidado al levantar o mover el ahumador/parrilla frío para evitar torceduras y lesiones de la espalda.
- Siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos se estén cocinando a una temperatura segura.
- Use guantes de protección cuando ensamble este producto.
- No una las piezas a la fuerza ya que podría provocar heridas personales o daños al producto.
- Nunca cubra completamente el área de cocción con papel de aluminio.
- Las extensiones eléctricas para exteriores se deben usar con productos para uso en exteriores. Estas extensiones tienen la superficie marcada con el sufijo "W" y una etiqueta que dice "Apto para uso con electrodomésticos para exteriores".
- Las conexiones entre el ahumador/parrilla y una extensión eléctrica se deben mantener secas y alejadas del suelo.
- Almacene los productos en interiores cuando no estén en uso, fuera del alcance de los niños.
- No rocíe agua u otros líquidos sobre este producto para limpiarlo.
- Nunca añada agua u otros líquidos a la cubeta eléctrica.
- Nunca use ni conecte el ahumador/parrilla a un tomacorriente eléctrico si la cubeta eléctrica contiene agua u otros líquidos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre daño, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personal con calificación similar a fin de evitar riesgos.
- Este aparato no se ha diseñado para ser usado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que cuenten con supervisión o hayan sido instruidos respecto al uso del aparato por una persona responsable por su seguridad. Los niños deben estar bajo supervisión para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Ahumadores/parrillas para exteriores:
  a. No utilice briquetas de carbón como combustible.
  b. Utilice únicamente un tomacorriente con puesta a tierra adecuada.
- Si no sigue la instrucción anterior al pie de la letra, podría ocasionar lesiones graves, muerte o daños materiales.

Propuesta 65 de California: Los subproductos combustibles generados al usar este producto contienen sustancias químicas reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos y otros daños en el aparato reproductivo.
Propuesta 65 de California: Lávese las manos después de manipular el producto.

CONTENIDO DEL PAQUETE

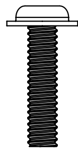


Pieza	Descripción	Cantidad
A	Manija	3
B	Tapa	1
C	Indicador de temperatura	1
D	Rejilla de cocción	2
E	Soporte de la rejilla de cocción	6
F	Bandeja para agua	1
G	Parte superior del cuerpo del ahumador	1
H	Puerta	1
I	Soporte de la cubeta de agua	3
J	Parte inferior del cuerpo del ahumador	1

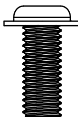
Pieza	Descripción	Cantidad
K	Bandeja eléctrica	1
L	Seguro	3
M	Fuente inferior	1
N	Ensamble de control de temperatura/cable eléctrico	1
O	Elemento calentador*	1
P	Roca de lava	1
Q	Cubierta del control de temperatura y del cable eléctrico	1

*Preensamblado

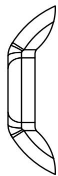
ADITAMENTOS (SE MUESTRAN EN TAMAÑO REAL)



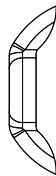
Tornillo de M4 x 15 mm
Cant. 10



Tornillo de M5 x 12 mm
Cant. 18



Tuerca mariposa de M4
Cant. 8



Tuerca mariposa de M5
Cant. 18

PREPARACIÓN

Antes de comenzar el ensamblaje del producto, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete y el diagrama. No intente ensamblar el producto si falta alguna pieza o si éstas están dañadas. Comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente para obtener piezas de repuesto.

Para un ensamblaje más fácil:

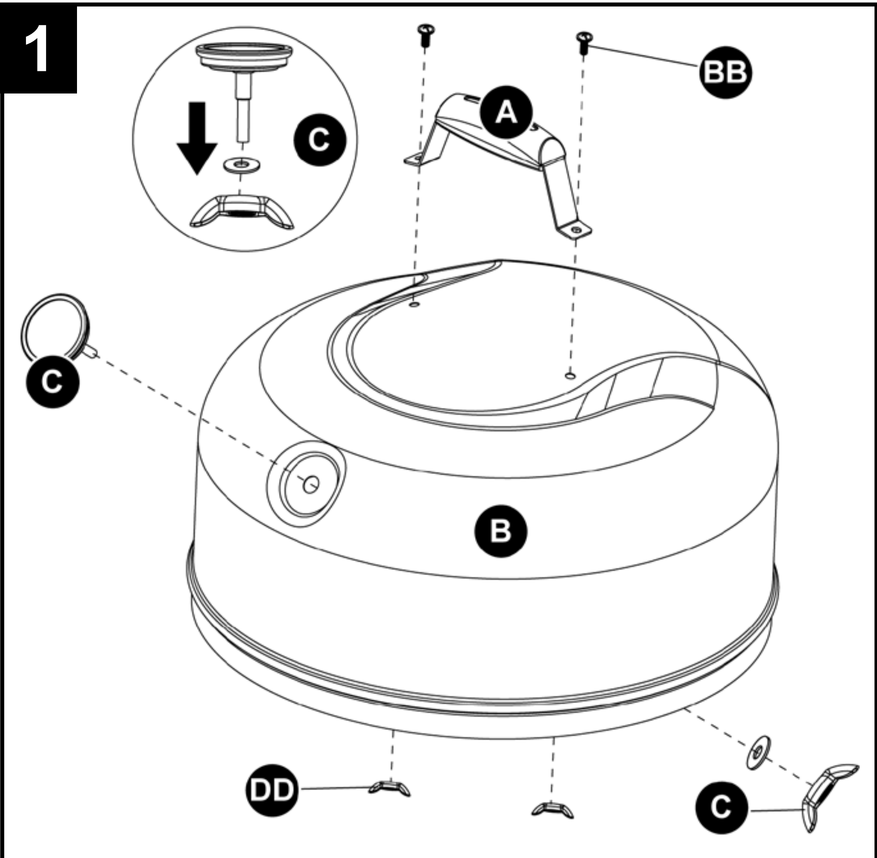
- Para evitar perder algún componente o aditamento pequeño, ensamble su producto en una superficie dura y nivelada que no tenga grietas o aberturas.
- Limpie un área del tamaño adecuado para disponer todos los componentes y aditamentos.
- Si corresponde, primero apriete a mano todas las conexiones de los aditamentos. Cuando haya completado este paso, vuelva al principio y apriete todos los aditamentos firme y completamente.
- Siga todos los pasos para ensamblar adecuadamente su producto.

Tiempo aproximado de ensamblaje: 30 minutos

Herramientas necesarias para el ensamblaje (incluidas): Destornillador Phillips No. 2

1. Fije la indicador de temperatura (C) a la tapa (B) con un tuerca de mariposa (C).

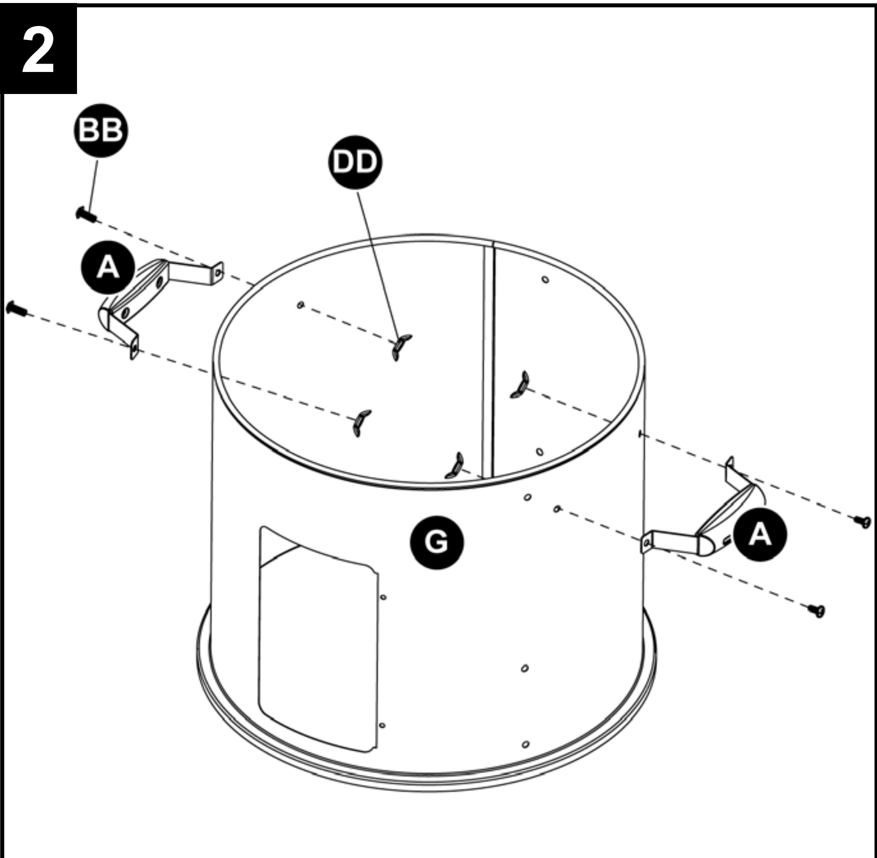
   Fije la manija (A) a la tapa (B) con dos tornillos (BB) y dos tuercas de mariposa (DD).



Aditamentos utilizados

BB	Tornillo de M5 x 12 mm	x 2
DD	Tuerca mariposa de M5	x 2

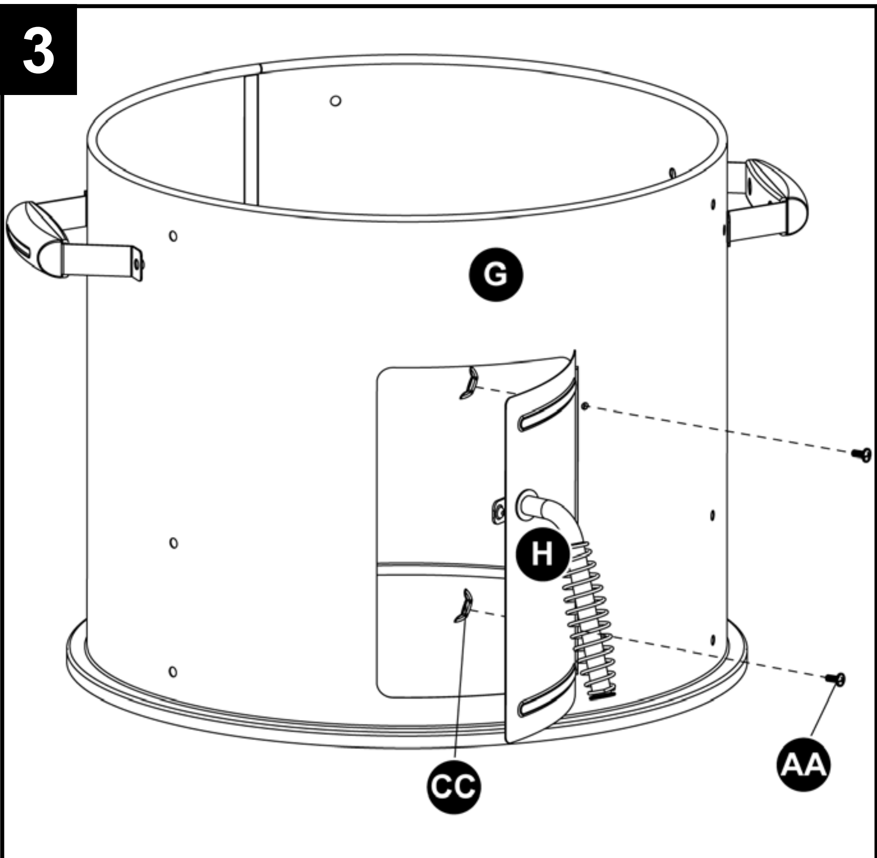
2. Fije las manijas (A) a la parte superior del cuerpo del ahumador (G) con cuatro tornillos (BB) y cuatro tuercas de mariposa (DD).



Aditamentos utilizados

BB	Tornillo de M5 x 12 mm	x 4
DD	Tuerca mariposa de M5	x 4

3. Fije la puerta (H) a la parte superior del cuerpo del ahumador (G) con dos tornillos (AA) y dos tuercas de mariposa (CC).

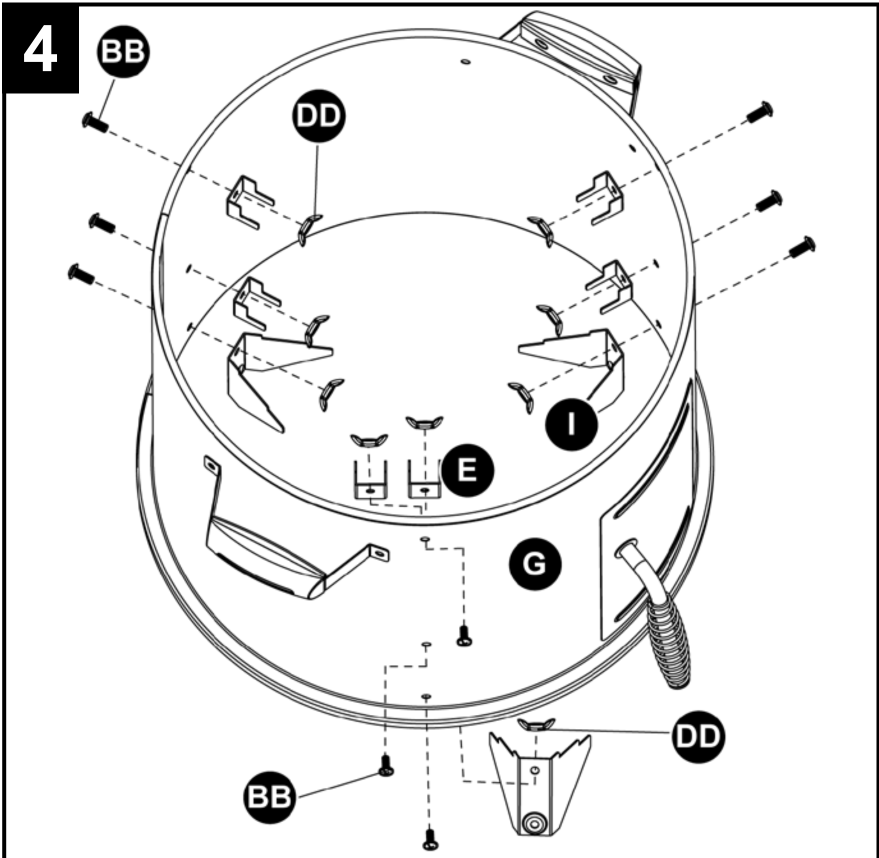


Aditamentos utilizados

AA	Tornillo de M4 x 15 mm	x 2
CC	Tuerca mariposa de M4	x 2

4. Fije los soportes de la bandeja para agua (I) a la parte superior del cuerpo del ahumador (G) con tres tornillos (BB) y tres tuercas de mariposa (DD).

   Fije los soportes de la rejilla de cocción (E) a la parte superior del cuerpo del ahumador (G) con seis tornillos (BB) y seis tuercas de mariposa (DD).



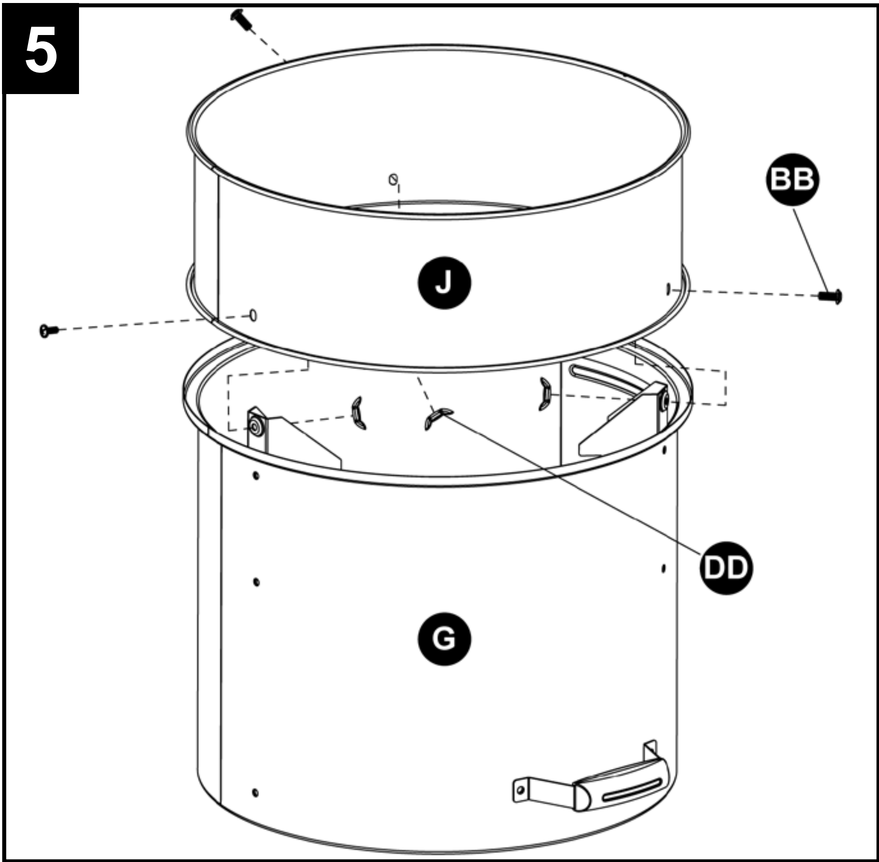
Aditamentos utilizados

BB	Tornillo de M5 x 12 mm		x 9
DD	Tuerca mariposa de M5		x 9

5. Coloque la parte superior del cuerpo del ahumador (G) de manera invertida.

   Fije la parte inferior del cuerpo del ahumador (J) a la parte superior del cuerpo del ahumador (G) con tres tornillos (BB) y tres tuercas de mariposa (DD).

   Coloque el cuerpo ensamblado del ahumador con la parte correcta hacia arriba.

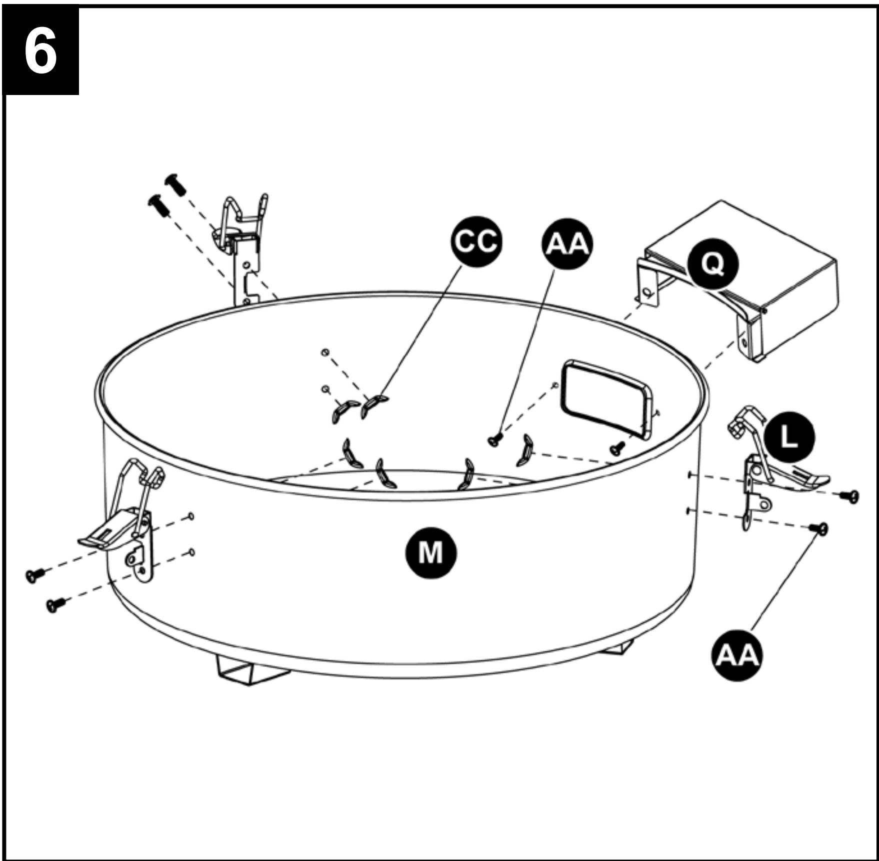


Aditamentos utilizados

BB	Tornillo de M5 x 12 mm		x 3
DD	Tuerca mariposa de M5		x 3

6. Fije la cubierta del control de temperatura y del cable eléctrico (Q) a la fuente inferior (M) con dos tornillos (AA).

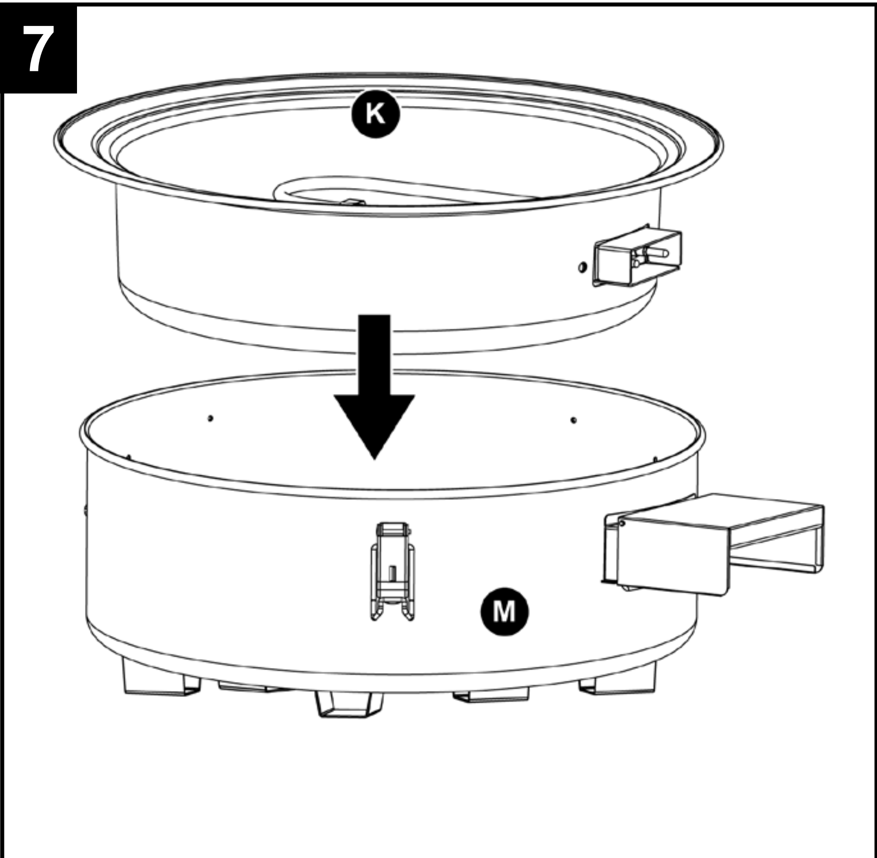
   Fije los seguros (L) a la fuente inferior (M) con seis tornillos (AA) y seis tuercas de mariposa (CC).



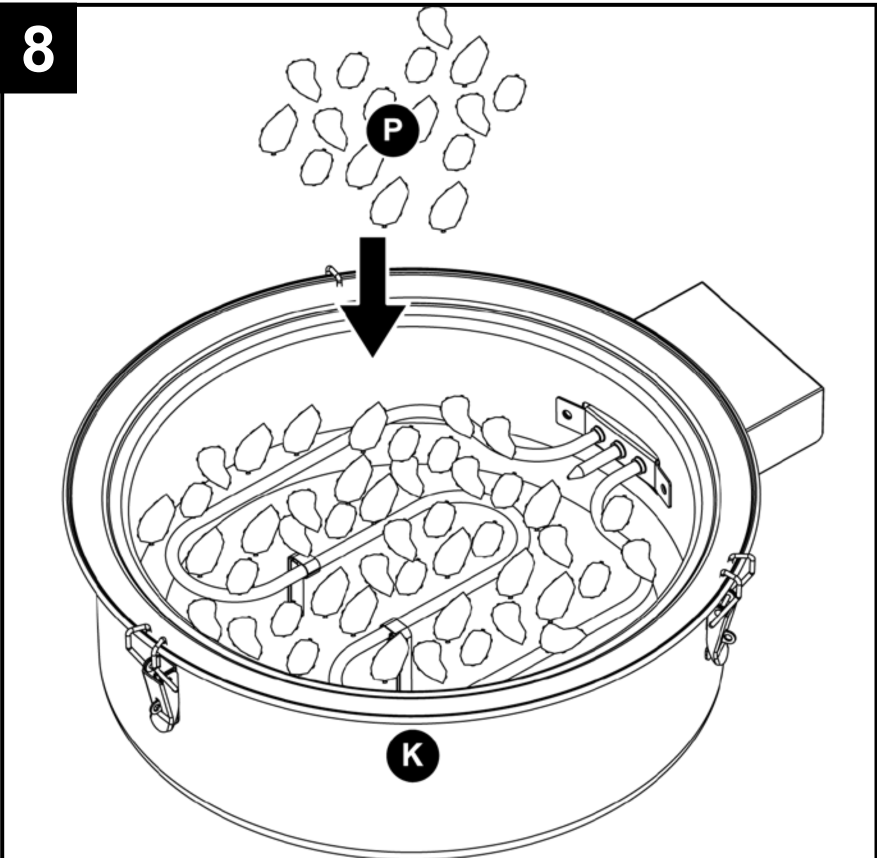
Aditamentos utilizados

AA	Tornillo de M4 x 15 mm		x 8
CC	Tuerca mariposa de M4		x 6

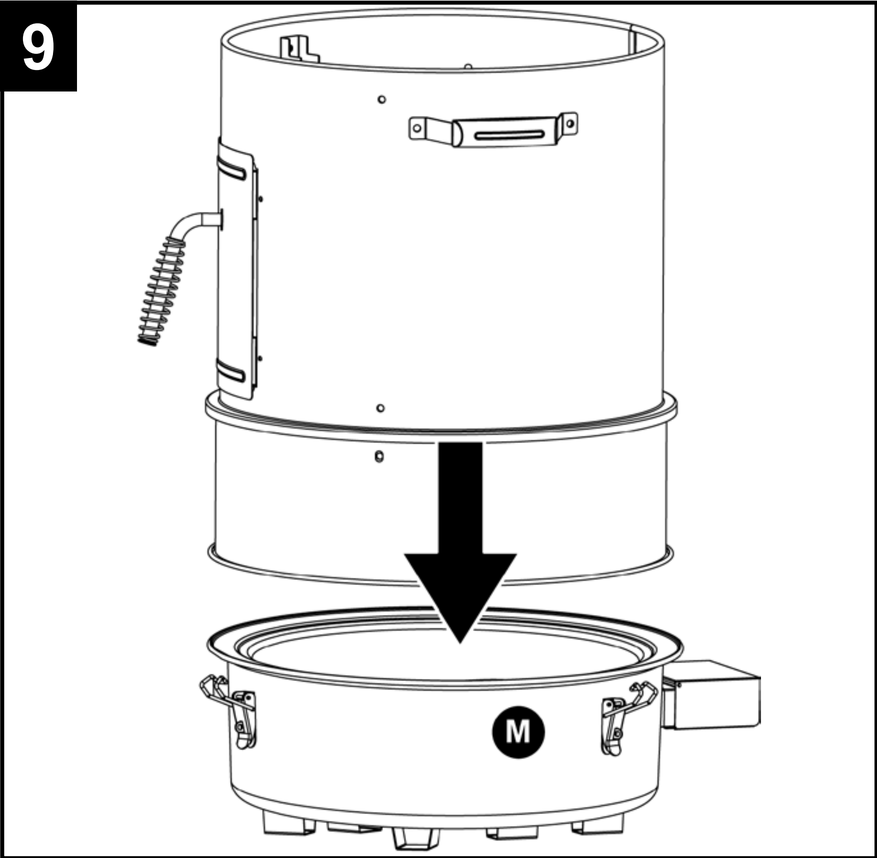
7. Inserte la bandeja eléctrica (K) en la fuente inferior (M).



8. Coloque rocas de lava (P) en la bandeja eléctrica (K).



9. Coloque el cuerpo del ahumador en la fuente inferior (M).

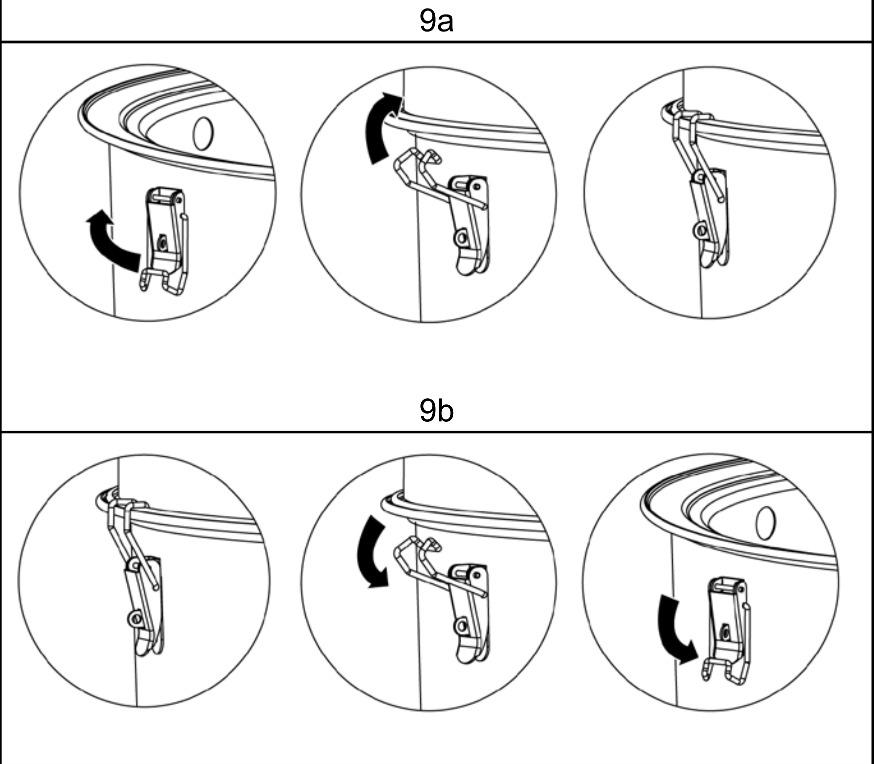


10. **Para cerrar el ahumador/parrilla:**

Cierre la puerta. Deslice el seguro hacia delante hasta que los lados del seguro cubran la tapa y fuente inferior. Consulte la figura 9a.

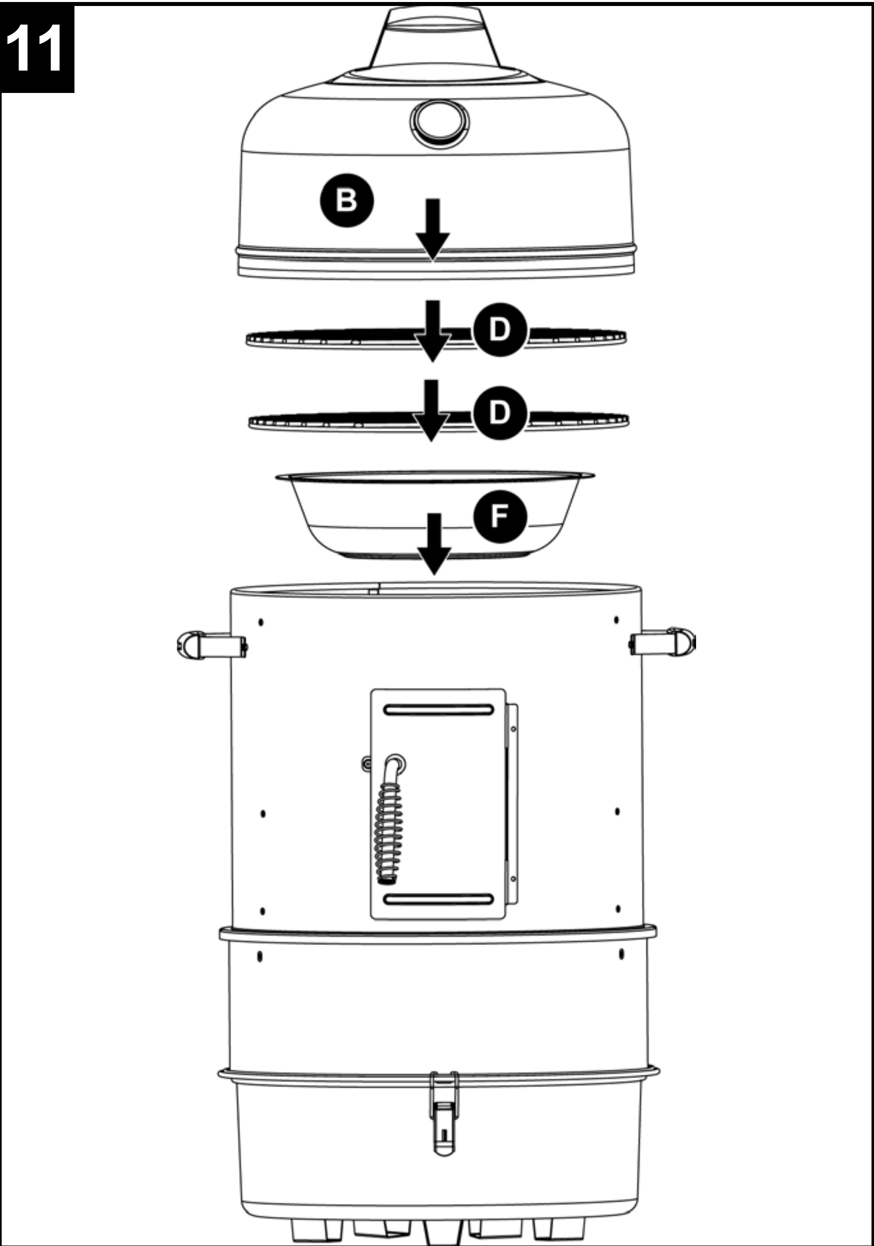
Para abrir el ahumador/parrilla:

Deslice el seguro hacia atrás hasta que se detenga o ambos lados del seguro estén libres de la tapa y fuente inferior. Consulte la figura 9b.

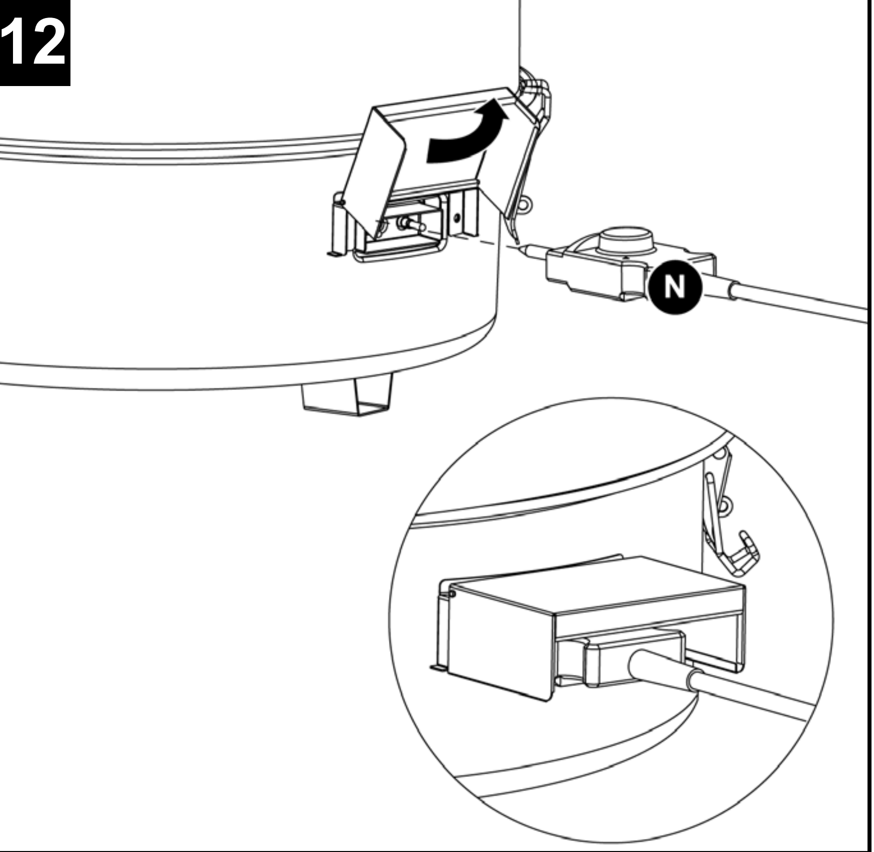


11. Inserte la bandeja para agua (F) y las rejillas de cocción (D) en el cuerpo del ahumador.

Coloque la tapa (B) en el cuerpo del ahumador.



12. Inserte el control de temperatura y del cable eléctrico (N) en el elemento calentador (O).



PRECAUCIÓN



Siempre coloque el ahumador/parrilla sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible. Una superficie de asfalto puede no ser apta para este propósito.

PRECAUCIÓN



No use el ahumador/parrilla sobre plataformas o muebles de madera u otra superficie combustible.

PRECAUCIÓN



Coloque el ahumador/parrilla de manera tal que el humo no ingrese a su casa a través de puertas o ventanas abiertas.

PRECAUCIÓN

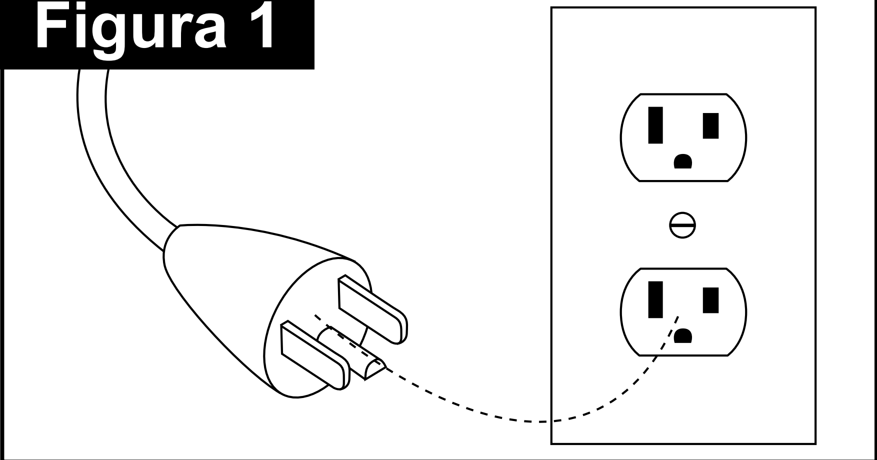


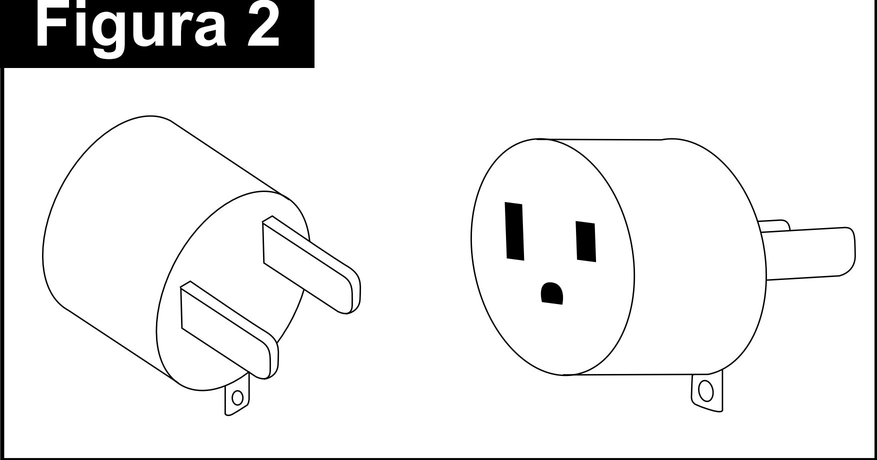
No use el electrodoméstico si hay viento fuerte.

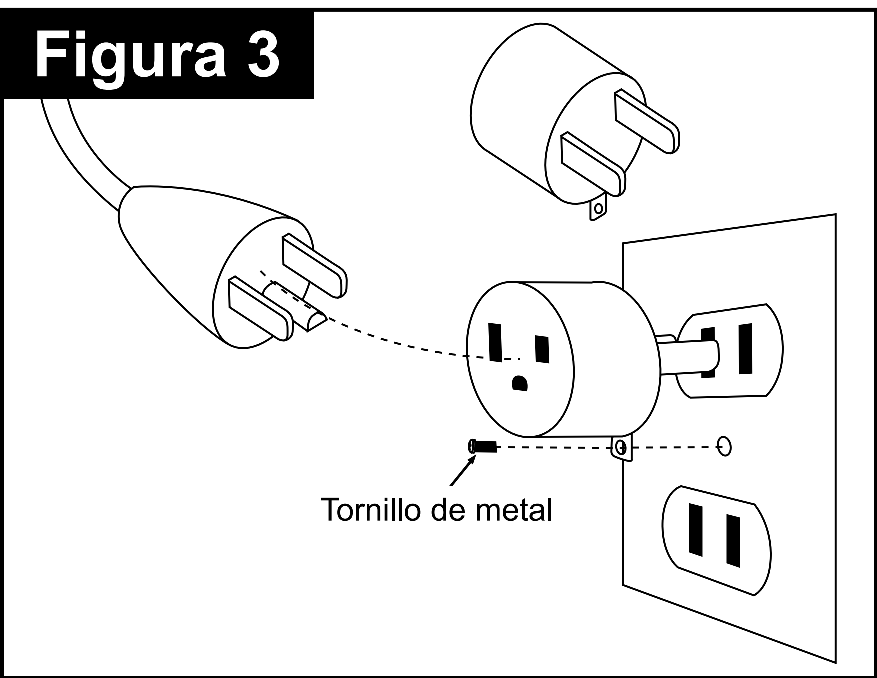
Extensión eléctrica

Nota: El ahumador/parrilla funciona mejor SIN una extensión eléctrica.

1. Se proporciona un cable de suministro de electricidad corto con el fin de reducir el riesgo de verse enredado en un cable más largo o de tropezar con él.
2. Puede utilizar una extensión eléctrica si lo hace con cuidado.
3. Si necesita una extensión eléctrica:
   - Utilice un enchufe de 3 clavijas (con puesta a tierra) aprobado por UL que esté clasificado para un mínimo de 15 amperios y sea apto para uso en exteriores.
   - Nunca conecte dos o más extensiones eléctricas juntas.
   - Utilice la extensión eléctrica más corta posible.
   - Se recomienda usar un cable calibre 12 o 14 de menos de 15,20 m.
   - Mantenga las conexiones secas y alejadas del suelo.
   - Evite dejar el cable del ahumador/parrilla sobre mesones o mesas donde un niño o un animal puedan jalarlo o donde represente un riesgo de tropiezo.







Instrucciones de puesta a tierra

1. El ahumador/parrilla debe tener puesta a tierra mientras se usa para proteger al operador de descargas eléctricas.
2. El ahumador/parrilla está equipado con un cable y un tomacorriente con interruptor de falla de puesta a tierra (GFI) seco de tres clavijas. (Consulte la Figura 1).
3. Se debe utilizar un adaptador de 2 clavijas para conectar un enchufe de 3 clavijas a un receptáculo de 2 clavijas. (Consulte la Figura 2).
4. La lengüeta de puesta a tierra que sale del adaptador se debe conectar permanentemente a tierra, como por ejemplo a través de una caja de salida correctamente puesta a tierra, mediante un tornillo de metal. (Consulte la Figura 3).

Primer uso

1. Asegúrese de que se hayan retirado todas las etiquetas, láminas protectoras y de embalaje del ahumador/parrilla.
2. Elimine los aceites de fabricación antes de cocinar en el ahumador/parrilla por primera vez:
   a. Encienda el ahumador/parrilla según las instrucciones de la sección “Instrucciones de encendido” de este manual.
   b. Use el ahumador/parrilla con la tapa cerrada por un mínimo de 2 horas. El calor generado limpiará las piezas internas y disipará los olores.
   c. No toque la parte exterior del ahumador/parrilla ni abra la tapa durante este proceso.
   d. Después de 2 horas, siga las instrucciones de las secciones “Instrucciones para ahumado” o “Instrucciones para asar” de este manual.
3. Aplique una capa protectora:
   a. Retire del ahumador/parrilla la bandeja para agua, la bandeja eléctrica y el elemento calentador.
   b. Aplique una capa delgada de aceite vegetal o de aceite vegetal en aerosol a todas las superficies interiores del ahumador/parrilla.

PRECAUCIÓN



No aplique aceite vegetal a las bandejas para agua y eléctrica ni al elemento calentador.

Instrucciones de encendido

PRECAUCIÓN



No debe haber materiales combustibles, gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de la zona donde está el electrodoméstico de cocción para exteriores.

PRECAUCIÓN



Antes de cada uso, inspeccione si el ahumador/parrilla tiene alguna pieza dañada o suelta. Antes de usar el ahumador/parrilla, ajuste las piezas sueltas y reemplace las piezas dañadas.

PRECAUCIÓN



Asegúrese de que la bandeja eléctrica esté vacía, segura y completamente en su lugar antes de usar el ahumador/parrilla.

1. Asegúrese de que la bandeja eléctrica y el ahumador/parrilla estén seguros.
2. Asegúrese de que el ensamble del controlador de temperatura esté completamente apagado. (Figura 4).
3. Enchufe el ensamble del controlador de temperatura en el ahumador/parrilla. (Figuras 5 y 6).
4. Enchufe el otro extremo en un tomacorriente con interruptor de falla de puesta a tierra (GFI) seco, según las instrucciones de la sección “Instrucciones de puesta a tierra”.
5. Gire el controlador de temperatura a la posición “HIGH” (alto).
6. Cierre la tapa y caliente previamente el ahumador/parrilla.

Nota: Si usa madera aromatizada siga las instrucciones sobre el empaque de madera aromatizada.

Instrucciones de apagado

1. Gire la perilla del controlador de temperatura a la posición “OFF” (apagado). (Figura 4).
2. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente de la pared.
3. Desenchufe el ensamble del controlador de temperatura del ahumador/parrilla.

Instrucciones para ahumado

PRECAUCIÓN

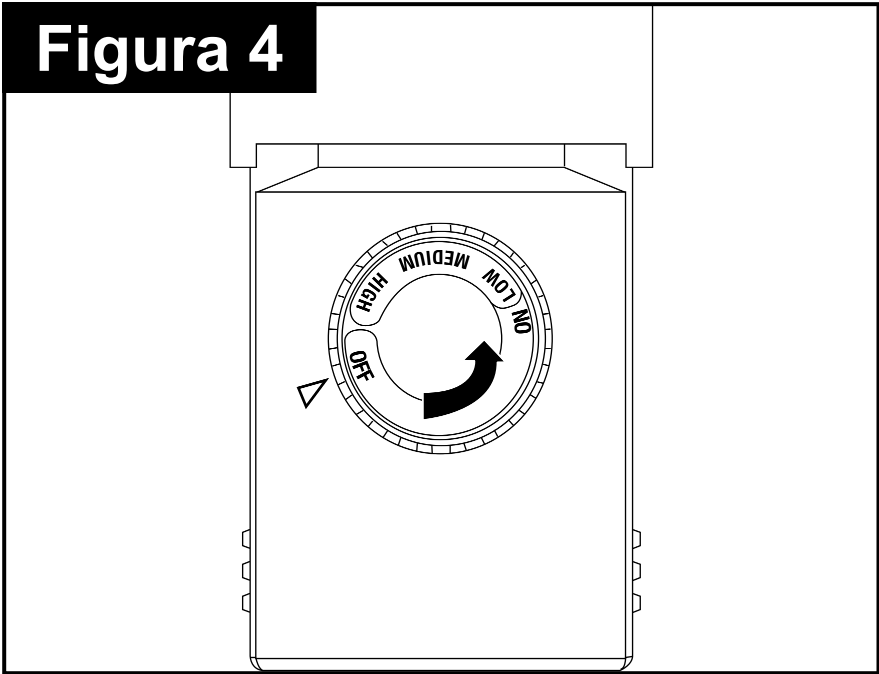


Revise para asegurarse de que no haya desechos ni cenizas en la unidad antes de usarla.

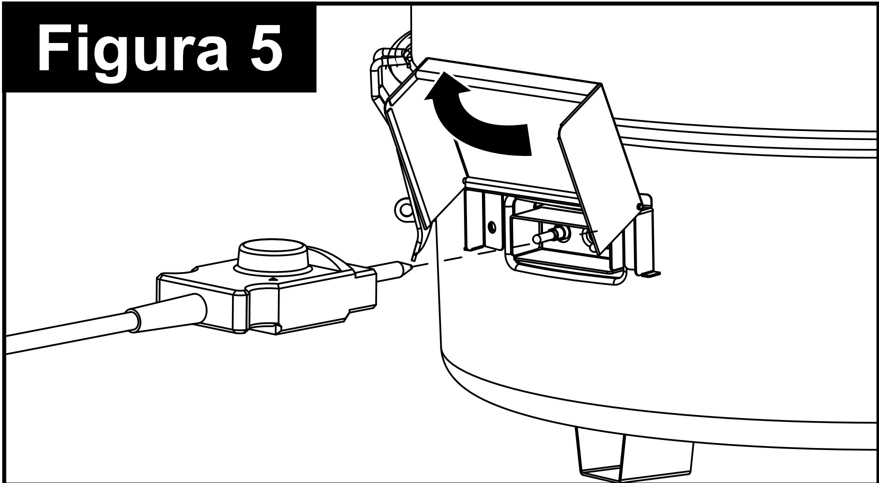
1. Encienda el ahumador/parrilla según las instrucciones de la sección “Instrucciones de encendido” de este manual.
2. Con guantes de protección, retire cuidadosamente la tapa del ahumador/parrilla. Asegúrese de abrir la tapa alejándola de usted. Esto permitirá que el vapor se libere lejos de usted.
3. Si usa madera aromatizada siga las instrucciones sobre el empaque de madera aromatizada.

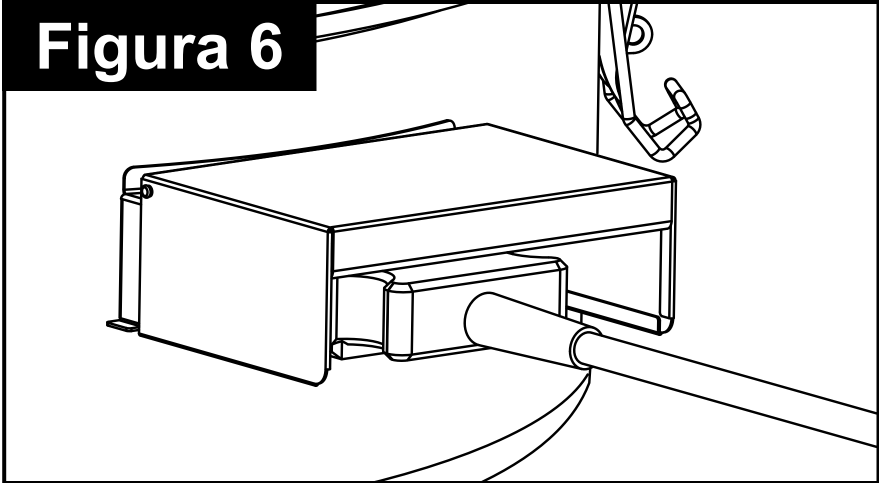
   Nota: Para obtener un sabor ahumado se puede utilizar la mayoría de las maderas de árboles frutales o de frutos secos, como nogal, pecana, manzano, cerezo o mezquite. Utilice trozos/palos de madera de 8 a 10 cm de largo y de 2,50 a 5,10 cm de ancho.

   Nota: A menos que la madera aún esté verde, sumérjala en agua por 20 minutos antes de usarla o envuelva cada pedazo en papel de aluminio y perfore varios orificios pequeños en la parte superior del papel para producir más humo y evitar que la madera se queme demasiado rápido.
4. Con guantes de protección, coloque cuidadosamente la bandeja para agua en sus soportes. (Figura 7).

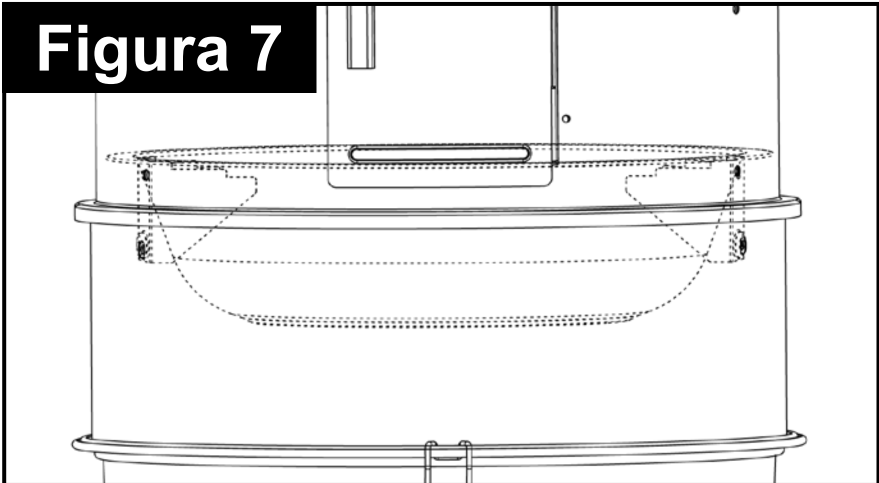


La marca triangular indica la posición del controlador. La ilustración muestra el controlador en la posición “OFF” (apagado).





La pestaña levantada del controlador se debe insertar hasta que se ajuste a la abrazadera del elemento.



5. Con guantes de protección, llene cuidadosamente la bandeja para agua con agua u otro líquido hasta llegar a 2,54 cm (1”) del borde de la bandeja para agua (figura 8). No exceda la línea de llenado máximo.

   Nota: La bandeja para agua tiene una capacidad de 2 litros (2,2 cuartos) de agua que durarán entre 2 y 3 horas al usar el ahumador/parrilla.
6. Con guantes de protección, coloque cuidadosamente la rejilla de cocción en los soportes de la rejilla de cocción inferior. (Figuras 10a, 10b, o 10c).
7. Con guantes de protección, coloque cuidadosamente la comida en la rejilla de cocción inferior en una sola capa y distribuida de manera uniforme.
8. Con guantes de protección, coloque cuidadosamente la otra rejilla de cocción en los soportes de la rejilla de cocción superior. (Figuras 10a, 10b, o 10c)
9. Con guantes de protección, coloque cuidadosamente la comida en la rejilla de cocción superior en una sola capa y distribuida de manera uniforme.
10. Con guantes de protección, coloque cuidadosamente la tapa sobre el ahumador/parrilla.
11. Verifique el nivel del agua según las instrucciones de la sección “Agregar más agua” de este manual.

PRECAUCIÓN



Siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos se estén cocinando a una temperatura segura.

Instrucciones para asar

PRECAUCIÓN



Revise para asegurarse de que no haya desechos ni cenizas en la unidad antes de usarla.

PRECAUCIÓN



Abra la tapa lentamente ya que se pueden producir llamaradas cuando el aire entra en contacto con el fuego.

Cocinar directamente sobre la fuente de calor es ideal para dorar los jugos y asar alimentos que requieren un tiempo de asado menor a los 25 minutos, como bistec, hamburguesas, salchichas, pollo en trozos, verduras y frutas.

1. Retire la tapa, las rejillas de cocción y la bandeja para agua. Colóquelos a un lado.
2. Abra el seguro y retire el cuerpo del ahumador/parrilla. Colóquelos a un lado.
3. Asegúrese de que la bandeja eléctrica esté segura.
4. Coloque rocas de lava en la bandeja eléctrica. (Figura 9).
5. Coloque la parrilla de cocción sobre la bandeja eléctrica.
6. Encienda la parrilla según las instrucciones de la sección “Instrucciones de encendido”.
7. Cierre la tapa y caliente previamente la parrilla en la posición “HIGH” (alto).
8. Con guantes de protección, abra la tapa y use unas tenazas largas para colocar la comida en la rejilla de cocción.
9. Ajuste el control a la temperatura deseada, según sea necesario.
10. Con la tapa abierta o cerrada, cocine hasta que los alimentos alcancen la temperatura interna deseada.
11. Apague la parrilla según las instrucciones de la sección “Instrucciones de apagado”.
12. Deje la tapa abierta para enfriar.

Agregar más agua

Mientras usa el ahumador/parrilla, revise el nivel de agua como mínimo cada 2 horas. Si se necesita agua, se puede agregar a través de la parte superior o de la puerta lateral del ahumador/parrilla. Consulte las siguientes instrucciones.

Nota: Se puede detectar un nivel bajo de agua al oír el chisporroteo del agua.

Figura 8

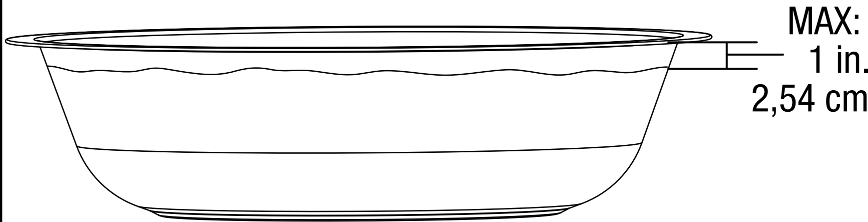


Figura 9

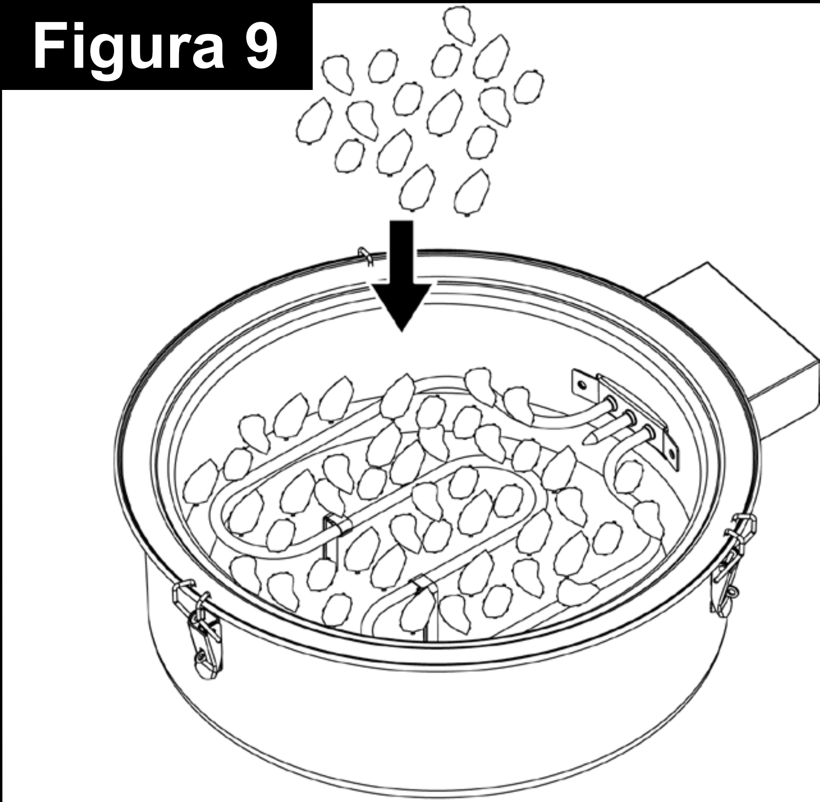


Figura 10a

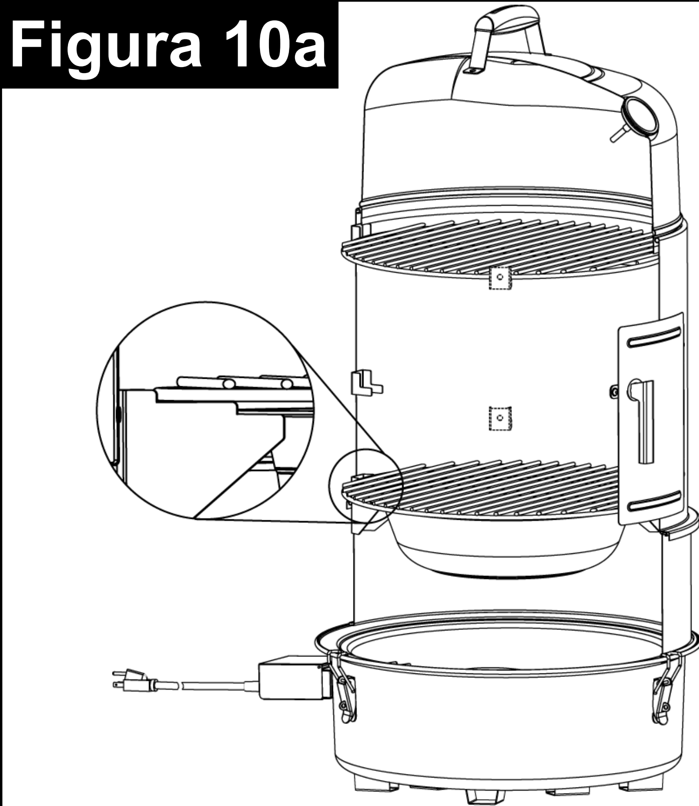
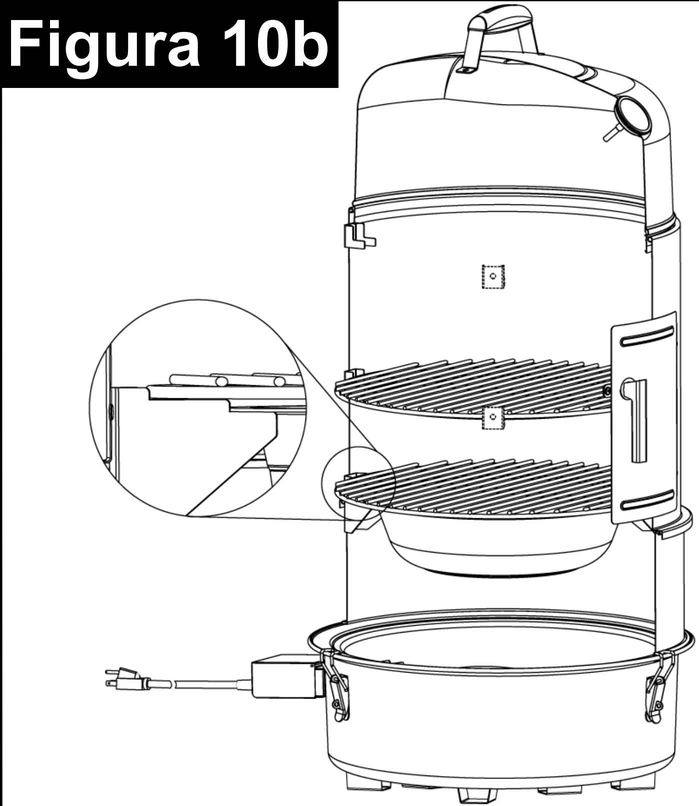
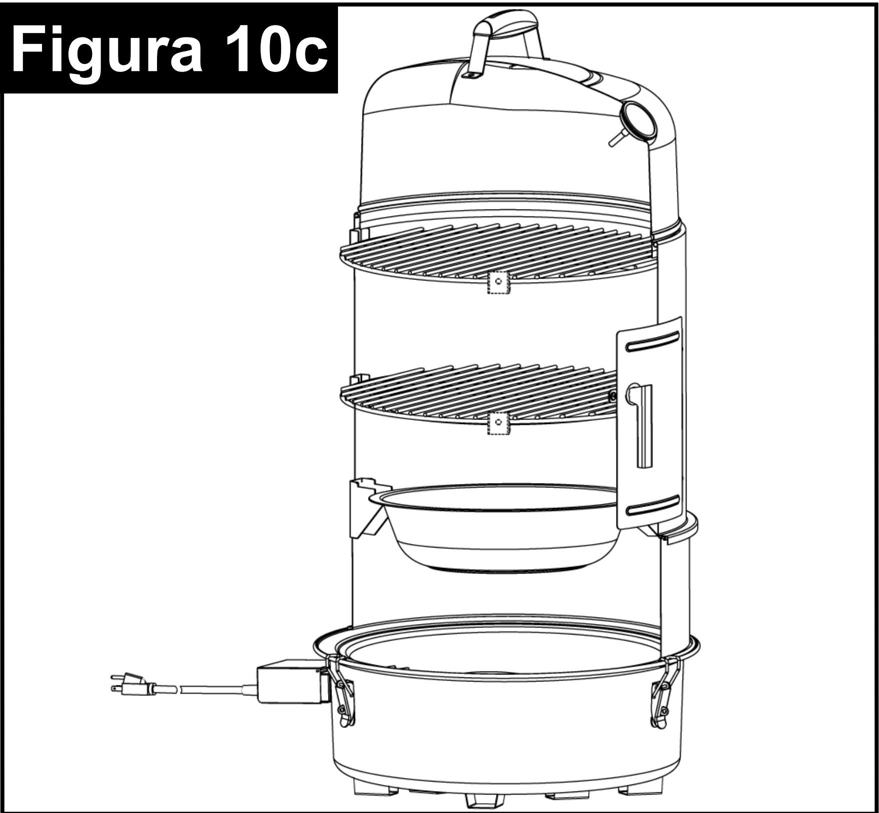


Figura 10b



Opción 1 para agregar agua - A través de la parte superior del ahumador/parrilla

1. Con guantes de protección, retire cuidadosamente la tapa del ahumador/parrilla. Asegúrese de abrir la tapa alejándola de usted. Esto permitirá que el vapor se libere lejos de usted.



PRECAUCIÓN

Abra la puerta lentamente ya que se pueden producir llamaradas cuando el aire entra en contacto con el fuego.

2. Determine el nivel del agua en la bandeja para agua:
   a. Si se necesita agua, continúe con el paso 3.
   b. Si no se necesita agua, vuelva a colocar la tapa en el ahumador/parrilla.
3. Solo se utiliza la rejilla de cocción superior:
   a. Con guantes de protección y unas tenazas de cocina largas, deslice la comida hacia un lado de la rejilla de cocción.
   b. Con cuidado, vierta agua en la bandeja para agua hasta llegar a 2,54 cm (1”) del borde de la bandeja para agua. (Figura 8, página 12). No llene la bandeja para agua en exceso.

PRECAUCIÓN

Párese al lado del ahumador/parrilla y tenga mucho cuidado al verter el agua ya que se puede convertir directamente en vapor.

   c. Coloque la comida nuevamente en la ubicación adecuada.
   d. Vuelva a colocar la tapa en el ahumador/parrilla.

Se utilizan las rejillas de cocción superior e inferior:

   a. Con guantes de protección y unas tenazas de cocina largas, retire la comida y la rejilla de cocción superior.
   b. Con guantes de protección y unas tenazas de cocina largas, deslice la comida hacia un lado de la rejilla de cocción inferior.
   c. Con cuidado, vierta agua en la bandeja para agua hasta llegar a 2,54 cm (1”) del borde de la bandeja para agua. (Figura 8, página 12). No llene la bandeja para agua en exceso.

PRECAUCIÓN

Párese al lado del ahumador/parrilla y tenga mucho cuidado al verter el agua ya que se puede convertir directamente en vapor.

   d. Coloque la comida nuevamente en la ubicación adecuada en la rejilla de cocción inferior.
   e. Vuelva a colocar la rejilla de cocción superior y la comida.
   f. Vuelva a colocar la tapa en el ahumador/parrilla.

Opción 2 para agregar agua - A través de la parte lateral del ahumador/parrilla

1. Con guantes de protección, abra cuidadosamente la puerta lateral del ahumador/parrilla. Asegúrese de pararse en el lado opuesto de la puerta del ahumador. Esto permitirá que el vapor se libere lejos de usted.

PRECAUCIÓN

Abra la puerta lentamente ya que se pueden producir llamaradas cuando el aire entra en contacto con el fuego.

2. Determine el nivel del agua en la bandeja para agua:
   a. Si se necesita agua, continúe con el paso 3.
   b. Si no se necesita agua, cierre la puerta lateral del ahumador/parrilla.
3. Con un embudo o un recipiente con boquilla, vierta cuidadosamente el agua en la bandeja para agua hasta llegar a 2,54 cm (1”) del borde de la bandeja para agua. (Figura 8, página 12). No llene la bandeja para agua en exceso.

PRECAUCIÓN

Párese al lado del ahumador/parrilla y tenga mucho cuidado al verter el agua ya que se puede convertir directamente en vapor.

4. Cierre la puerta lateral del ahumador/parrilla.

Control de las llamaradas

ADVERTENCIA

No use agua en caso de incendio provocado por aceite/grasa. Esto puede hacer que la grasa salpique pudiendo ocasionar quemaduras, lesiones corporales u otros daños graves.

PRECAUCIÓN



No deje el ahumador/parrilla sin supervisión mientras lo precalienta, cocina o quema residuos de alimentos. Si el ahumador/parrilla no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio provocado por el aceite/ grasa que puede dañar el producto.

PRECAUCIÓN



Cuando cocine, tenga a la mano materiales para la extinción del fuego. En caso de que se produzca un incendio por el aceite o la grasa, no intente apagarlo con agua. Use un extintor de incendios a base de polvo químico seco tipo BC o extíngalo con tierra, arena o bicarbonato.

Las llamaradas son parte de la cocción de carnes en un ahumador/parrilla y aderezos del sabor único que da ahumar un ahumador/parrilla.

El exceso de llamaradas puede recocer los alimentos y ocasionar una situación peligrosa para usted y su ahumador/parrilla.

El exceso de llamaradas es el resultado de la acumulación de grasa en la parte inferior del ahumador/parrilla.

Si se producen llamaradas en exceso, NO vierta agua a las llamas.

Si se produce un incendio por grasa, cierre la tapa hasta que ésta se queme completamente. Tenga cuidado al abrir la tapa, puesto que puede haber llamaradas repentinas.

Minimice las llamaradas:

1. Corte el exceso de grasa de las carnes antes de la cocción.
2. Asegúrese de que el ahumador/parrilla esté sobre una superficie sólida, nivelada y no combustible.

Consejos para obtener una mejor cocción y ampliar la vida útil del ahumador/parrilla

1. Existe una pequeña diferencia de temperatura y de tiempos de cocción entre las rejillas de cocción superior e inferior. La comida que requiere menos tiempo de cocción se debe colocar en la rejilla de cocción superior.
2. Para obtener mejores resultados, recuerde mantener la bandeja para agua llena de agua u otros líquidos, el elemento calentador caliente y la tapa cerrada.
3. Para reducir las llamaradas, mantenga el ahumador/parrilla limpio, use cortes de carne magra (o quite la grasa) y evite cocinar a temperaturas muy altas.
4. Coloque los alimentos delicados, como pescados y verduras, envueltos en papel de aluminio y cocínelos indirectamente o sobre el nivel de cocción superior.
5. Para no perder los jugos naturales, use tenazas largas o espátulas en vez de tenedores y voltee los alimentos sólo una vez durante la cocción.
6. Cuando cocine de manera indirecta trozos grandes de asado y cortes gruesos de carne, colóquelos sobre una rejilla tostadora dentro de una bandeja de metal de amplio diámetro.
7. Limpie las rejillas de cocción después de cada uso con un cepillo para ahumador/parrilla de buena calidad diseñado para el material de la rejilla. Use guantes de protección y elimine las grasas acumuladas mientras las rejillas todavía estén calientes.
8. Deje que el ahumador/parrilla se enfríe completamente después de cada uso. Luego, proteja las rejillas para cocción limpias con una capa delgada de aceite para cocinar, retire las cenizas, limpie la superficie exterior con un limpiador de cocina apropiado y proteja las superficies con una cubierta de buena calidad que se ajuste bien a su ahumador/parrilla.
9. Vea programas de televisión acerca de barbacoas o compre libros de cocina de barbacoas para aprender consejos prácticos e interesantes.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN



La limpieza y el mantenimiento se deben realizar cuando el ahumador/parrilla está frío (espere unos 45 minutos) y sin combustible.

PRECAUCIÓN



NO limpie ninguna pieza del ahumador/parrilla en un horno con autolimpieza. El calor extremo daña el acabado.

PRECAUCIÓN



No deje el ahumador/parrilla sin supervisión mientras lo precalienta, cocina o quema residuos de alimentos a fuego alto. Si el ahumador/parrilla no se ha limpiado, podría ocurrir un incendio provocado por la grasa que puede dañar el producto.

PRECAUCIÓN



No permita que el agua de la bandeja para agua se evapore completamente. Revise la bandeja para agua cada 2 horas, como mínimo, y agréguele agua si el nivel está bajo. Agregue agua según las instrucciones de la sección “Agregar más agua” de este manual.

PRECAUCIÓN



No elimine el agua de la bandeja para agua una vez que haya retirado la comida. Deje que el ahumador/ parrilla se enfríe y que el agua se evapore.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN

Antes de dejar el ahumador/parrilla sin supervisión:
a. El ahumador/parrilla debe estar frío.
b. El ensamble del control de temperatura/cable eléctrico debe estar apagado y desenchufado del tomacorriente.

Avisos

1. Los limpiadores abrasivos dañan este producto.
2. Nunca use limpiador de hornos para limpiar ninguna pieza de este ahumador/parrilla.

Limpieza de superficies

1. Limpie todas las superficies con agua tibia y detergente para platos suave o bicarbonato de sodio.
2. Para las superficies difíciles, use un desengrasante cítrico y un cepillo para fregar de nailon.
3. Limpie y enjuague con agua y deje secar.

Consejos

1. Para evitar el óxido, mantenga el ahumador/parrilla cubierto cuando no esté en uso.
2. Aplicar una capa delgada de aceite vegetal o de aceite vegetal en aerosol en las superficies interiores del ahumador/parrilla puede ayudar a evitar el óxido.
   a. Retire la bandeja para agua y la rejilla para carbón del ahumador/parrilla.
   b. Aplique una capa delgada de aceite vegetal o de aceite vegetal en aerosol a todas las superficies interiores del ahumador/parrilla.

PRECAUCIÓN

No aplique aceite vegetal a las bandejas para agua y eléctrica ni al elemento calentador.

GARANTÍA LIMITADA

Blue Rhino Global Sourcing, Inc (“el proveedor”) garantiza al comprador minorista original de este producto, y a ninguna otra persona, que si este producto se ensambla y se usa de acuerdo con las instrucciones impresas incluidas, ninguna de las piezas del producto presentará defectos de fabricación en el material ni en la mano de obra durante un (1) año desde la fecha de compra. El proveedor podría exigir un comprobante razonable de la fecha de su compra. Por ello, usted deberá conservar su recibo o factura de la venta. Esta Garantía Limitada se limitará al reemplazo o reparación de piezas que presenten fallas bajo un uso y servicio normales y que el Proveedor determine en su propia opinión que presentan fallas después de examinarlas. Antes de devolver cualquier pieza, debe ponerse en contacto con el Departamento de Servicio al Cliente del Proveedor, mediante la información de contacto que se presenta más abajo. Si el Proveedor después de examinar la pieza devuelta confirma que existe una falla que está cubierta por esta Garantía Limitada, y si el Proveedor aprueba el reclamo, esa pieza se reemplazará sin ningún costo para el cliente. Al devolver piezas defectuosas usted deberá prepagar los cargos de transporte. El Proveedor devolverá las piezas de repuesto al comprador minorista original con flete o franqueo prepagado.

Esta Garantía Limitada no cubre fallas o dificultades en la operación debido a accidentes, mal uso, abuso, alteraciones, aplicación inadecuada o instalación o mantenimiento inadecuados o reparados por usted o por un tercero, o por no efectuar mantenimiento normal o rutinario del producto como se señala en este manual del propietario. Además, la Garantía limitada no cubre daños al acabado, tales como rayas, hendiduras, oxidación, decoloración u otros daños producidos por el clima después de la compra.

Esta Garantía Limitada reemplaza a todas las demás garantías explícitas. El proveedor rechaza todas las demás garantías por productos que se adquieran de vendedores distintos a las tiendas minoristas o distribuidores autorizados, incluida la garantía de comerciabilidad o la garantía de idoneidad para un fin en particular. EL PROVEEDOR TAMBIÉN RECHAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, LO QUE INCLUYE SIN LIMITACIÓN A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR. EL PROVEEDOR NO SERÁ RESPONSABLE LEGAL ANTE EL COMPRADOR NI ANTE NINGÚN TERCERO POR NINGÚN DAÑO ESPECIAL, PUNITIVO, INDIRECTO INCIDENTAL O RESULTANTE. El proveedor también rechaza cualquier garantía explícita o implícita por las fallas en la fabricación causada por terceros y tampoco asume ninguna responsabilidad por ellas.

Esta Garantía Limitada le otorga derechos legales específicos al comprador, el que podría tener también otros derechos dependiendo de dónde viva. Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños especiales, incidentales o resultantes, ni permiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía, de modo que es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no se apliquen a todas las personas.

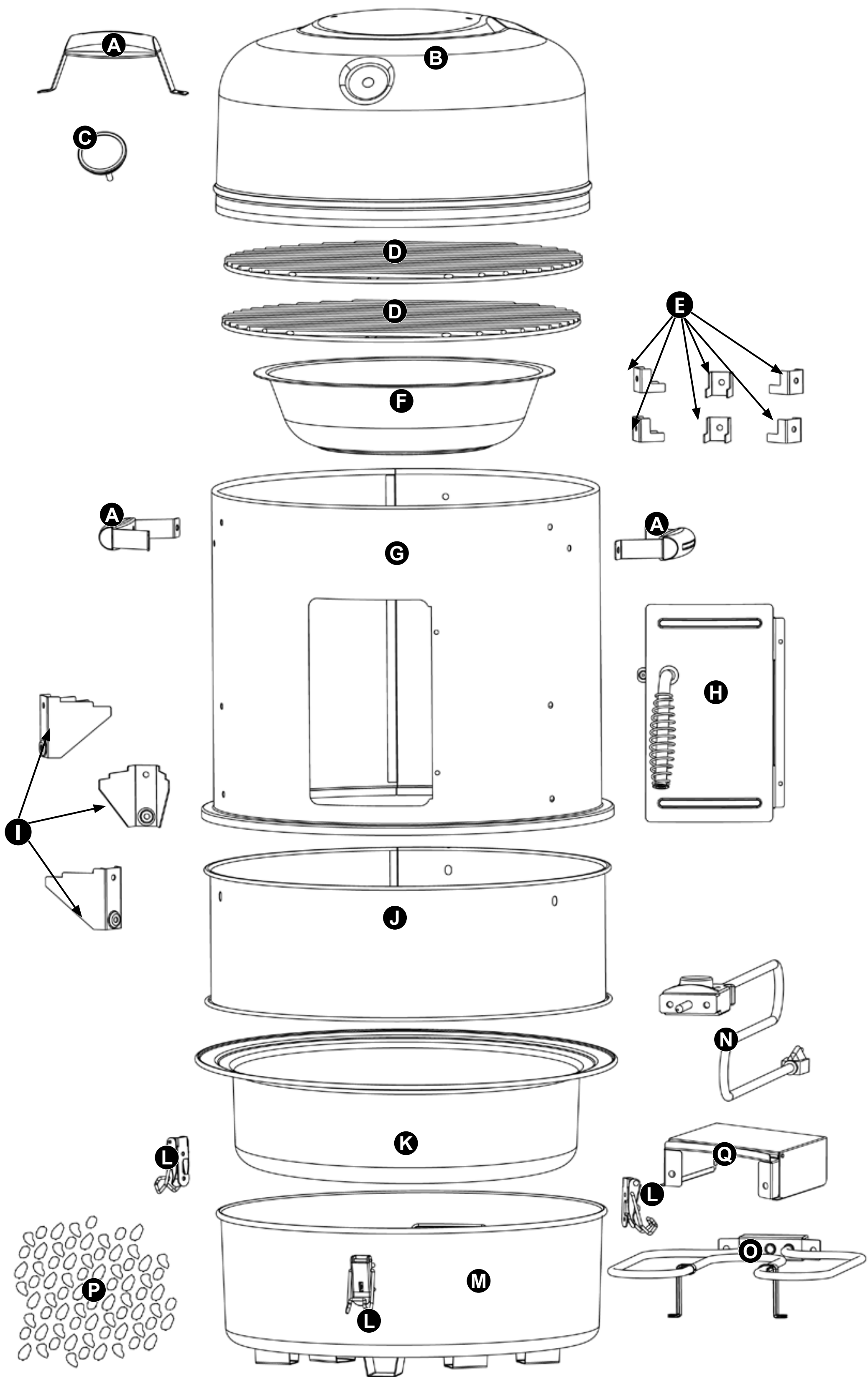
El proveedor no autoriza a ninguna persona o compañía a asumir en su nombre ninguna otra obligación o responsabilidad en relación a la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos y ninguna de esas representaciones obliga al Proveedor.

Para obtener el servicio de garantía, llame al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de 8 a.m. a 6 p.m. y los viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del Este.

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Para pedir piezas de repuesto, llame a nuestro departamento de servicio al cliente al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de 8 a.m. a 6 p.m. y el viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del Este.

Pieza	Descripción	Pieza #
A	Manija	55-11-250
B	Tapa	55-11-264
C	Indicador de temperatura	55-11-941
D	Rejilla de cocción	55-11-253
E	Soporte de la rejilla de cocción	55-11-254
F	Bandeja para agua	55-11-255
G	Parte superior del cuerpo del ahumador	55-11-265
H	Puerta	55-11-257
I	Soporte de la cubeta de agua	55-11-258
J	Parte inferior del cuerpo del ahumador	55-11-266
K	Bandeja eléctrica	55-11-267
L	Seguro	55-11-261
M	Fuente inferior	55-11-269
N	Ensamble de control de temperatura/cable eléctrico	55-11-268
O	Elemento calentador	55-11-271
P	Roca de lava	55-11-270
Q	Cubierta del control de temperatura y del cable eléctrico	55-11-462



Impreso en China